Le Micro

Sommaire

Descriptif de l'appareil 2
Utilisation 3
Recommandations 4
Tableau d'utilisation 5
Entretien 6
Consignes de sécurité 7
Comment lire les recettes 8
Index des recettes 8

⚠ LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SECURITE (P. 8) AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Inhoudsopgave

Beschrijving van het apparaat 26
Gebruiksaanwijzing 27
Aanbevelingen 28
Overzichtstabel van het gebruik 29
Onderhoud 30
Veiligheidsvoorschriften 31
Toelichting bij de recepten 32
Lijst van recepten 32

⚠ LEES DE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (BLZ. 31) AANDACHTIG DOOR, VOORDAT U HET APPARAAT GAAT GEBRUIKEN.

Inhalt

Beschreibung des Gerätes 50
Bedienung 51
Empfehlungen 52
Verarbeitungstabelle 53
Wartung 54
Sicherheitshinweise 55
Hinweise zu den Rezepten 56
Liste der Rezepte 56

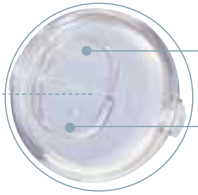
⚠ DIE SICHERHEITSHINWEISE (P. 55) VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DES GERÄTES BITTE SORGFÄLTIG DURCHLESEN.

Indice

Descrizione dell'apparecchio 74
Utilizzo 75
Raccomandazioni 76
Tabella d'uso 77
Pulizia 78
Istruzioni di sicurezza 79
Come leggere le ricette 80
Indice delle ricette 80

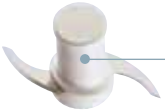
⚠ LEGGERE CON ATTENZIONE LE ISTRUZIONI DI SICUREZZA (P. 79) PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO.

Couvercle



Fente pour ajout solides

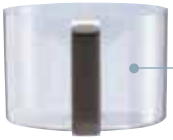
Compartiment pour ajout liquides



Couteau métal = hâche, mixe, ...

Emulsionneur = mélange, émulsionne, ...

Spatule



Cuve

Axe moteur

Touche PULSE
(fonctionnement intermittent)

Bloc moteur *

*** Vous pouvez ajuster la longueur du cordon d'alimentation. Placez-le correctement dans les encoches prévues à cet effet pour éviter les vibrations.**

Avant la 1ère utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf le bloc moteur).

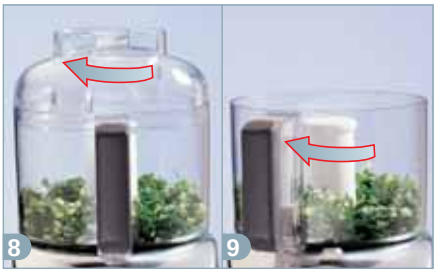
Verrouillez la cuve sur le bloc moteur

Placez l'accessoire sur l'axe moteur

Ajoutez les ingrédients

Verrouillez le couvercle

Appuyez sur la touche PULSE



Lame arrêtée = vous pouvez ouvrir

Attention le couteau métal est très tranchant, saisissez-le toujours par son moyeu central.

Ajout de liquide par le compartiment liquides du couvercle

Ajout de solide par la fente du couvercle

Si nécessaire rabattez les aliments avec la spatule et donnez 2/3 pulsions

Tenez le couteau en versant le contenu

Mode PULSE :
L'appareil s'arrête automatiquement en relâchant la pression sur la touche, ce qui permet de contrôler parfaitement les hachages et mixages.

Mode marche en continu :
Pour obtenir une texture plus homogène ou émulsionner certaines préparations, maintenez la pression sur la touche pendant quelques secondes.

Double sécurité :
Si la cuve et le couvercle ne sont pas correctement bloqués et fermés, l'appareil ne pourra pas fonctionner. Pendant les périodes de non-utilisation, ne verrouillez pas le couvercle (p. 5).

	Max.		Mode*		Conseils
	Quantité	Temps*	P	C	
oignon, échalote	2/3 cuve	20 s	●		coupé en 4
ail	2/3 cuve	20 s	●		
herbes fraîches	2/3 cuve	20 s	●		
jambon blanc	200 g	20 s	●		en dés de 2 cm
viande	350 g	15 s		●	en dés de 2 cm
fromage	200 g	50 s		●	en dés de 2 cm
noix, noisettes	200 g	25 s	●		
fruits	2/3 cuve	35 s	●		en dés de 2 cm
légumes	2/3 cuve	35 s	●		en dés de 2 cm
biscottes	50 g	30 s	●		en morceaux

En règle générale :

- Coupez les aliments en dés de 2 cm.
- Ne remplissez pas la cuve au-delà des 2/3.
- Lorsque vous voulez mélanger solides et liquides : travaillez d'abord les solides puis ajouter les liquides.

* Mode P = Mode Pulse
Mode C = Mode marche en Continu

* Les temps sont donnés à titre indicatif : adaptez la durée et le nombre d'impulsions en fonction du résultat souhaité.

⚠ **N'utilisez jamais Le Micro pour hacher des ingrédients très durs comme les noix de muscade : vous risqueriez de l'endommager.**

Débranchez toujours avant nettoyage

Nettoyez immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle)

Accessoires : utilisez un goupillon pour nettoyer la base des accessoires

Bloc moteur : essuyez-le avec un chiffon doux humide

Il est impératif de respecter certaines conditions afin d'éviter d'abîmer fortement les éléments amovibles :

- Lave-vaisselle : sélectionnez la température minimale (< 40°C) et évitez le cycle de séchage (généralement > 60°C)
- Lavage à la main : évitez de laisser trop longtemps immergés les éléments avec du détergent. Evitez les produits abrasifs (ex. : tampons métalliques).
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation, leur compatibilité avec les articles plastiques.

* Les lames du couteau peuvent s'émousser au contact fréquent de certains aliments (persil, noisettes,…). Vous pouvez alors aiguiser les lames avec un fusil.

⚠ **Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau**

- Assurez-vous que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- Ne pas laisser les enfants sans surveillance lorsqu'ils sont à proximité de l'appareil. Cet appareil n'est pas un jouet, il n'a pas été conçu pour être utilisé par des enfants.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail. Ne jamais le mettre en contact avec une surface chaude ou mouillée.
- Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- L'utilisation de pièces non recommandées ou non vendues par Magimix pourrait entraîner des blessures ou chocs électriques.
- En cas de fissure, de décoloration, de déformation, ou de modification dimensionnelle, d'une pièce ou d'un accessoire, celui-ci doit être changé.
- Manipulez toujours les couteaux avec précaution car ils sont très affutés et tranchants.
- Ne jamais installer le couteau sur l'axe avant d'avoir mis en place correctement la cuve.
- Ne jamais introduire les mains ou un ustensile dans la goulotte lorsque le couteau fonctionne pour ne pas risquer de blessures graves et afin de ne pas endommager l'appareil. Utiliser le poussoir.
- S'assurer que le couvercle est posé bien à plat et verrouillé avant de mettre en marche.
- S'assurer que le moteur est totalement arrêté avant de nettoyer l'appareil.
- Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'installer les accessoires ou de le démonter pour le nettoyage.
- Ne jamais essayer d'entraver le mécanisme de sécurité.
- Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou dans le lave-vaisselle, pour éviter tout risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil.
Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles et peuvent être modifiées à tout moment.
© Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.

COMMENT LIRE LES RECETTES

Difficulté de la recette : très facile - facile - plus élaboré

Mesures : c.c.= cuillère à café - c.s.= cuillère à soupe

Utilisation du couteau métal

Utilisation de l'accessoire émulsionneur

1 pulsion = 1 pression de 1 à 2 secondes sur la touche PULSE

INDEX DES RECETTES

Les incontournables

Harissa	p. 12
Mayonnaise classique	p. 10
Mayonnaise sans huile	p. 10
Pesto	p. 12
Sauce béarnaise	p. 11
Sauce cocktail	p. 11
Sauce rouille	p. 12
Sauce tartare	p. 10

Sauces froides pour réveiller vos entrées

Sauce au curry	p. 13
Sauce au thon	p. 14
Sauce des îles	p. 14
Sauce moutarde et miel	p. 13
Sauce pamplemousse	p. 13
Sauce piquante latino	p. 14
Sauce thaïlandaise	p. 15
Vinaigrette aux tomates cerises	p. 15

A l'heure de l'apéritif

Anchoïade	p. 16
Caviar d'aubergines	p. 16
Dip à la mode créole	p. 17
Fenouil & Chèvre frais	p. 17
Guacamole	p. 17
Rillettes de thon	p. 18
Sauce dijonnaise	p. 18
Sauce outre-manche	p. 18
Sauce tomato-poivron	p. 19
Tapenade	p. 19
Tarama	p. 20
Tzatziki	p. 20

Petits plats pour bébé gastronome

Bouillie de céréales à la pêche	p. 24
Cabillaud épinard champignons	p. 23
Crème de fruits	p. 24
Crème de saumon	p. 23
Lapin et riz vert	p. 22
Mousse de dattes	p. 24
Parmentier à la carotte	p. 22
Poulet à la banane	p. 22
Purée de fenouil	p. 21
Purée de maïs	p. 21
Salade fraîcheur	p. 21
Sole à la carotte	p. 23
Yaourt aux fraises	p. 24

Mayonnaise classique

• Préparation : 3 mn.

Pour 3 à 4 personnes
1 jaune d'oeuf
1 c.s. de moutarde forte
15 cl d'huile
sel, poivre

Mettez dans la cuve, le jaune d'œuf, la moutarde, sel, poivre et 1 c.s. d'huile. Donnez 3 pulsions. Maintenez la pression sur la touche pulse (marche en continu) et ajoutez l'huile en un mince filet par le compartiment liquides du couvercle jusqu'à obtenir la consistance désirée (env. 30 s).

Tous les ingrédients doivent être à la même température. Vous pouvez ajouter selon votre goût 1 c.c. de vinaigre ou de citron. Utilisez l'œuf entier pour une mayonnaise plus souple.

Mayonnaise sans huile

• Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes
2 jaunes d'œufs cuits durs
1 c.c. de moutarde forte
220 g fromage blanc allégé
1 c.c. de vinaigre
sel, poivre

Mettez le jaune d'œuf dans la cuve et donnez 3 pulsions. Ajoutez les autres ingrédients et donnez 4/5 pulsions jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Sauce tartare

• • Préparation : 5 mn

Pour 4 personnes
1 bol de mayonnaise
4 cornichons
2 c.s. de câpres
1 petit oignon nouveau
persil, ciboulette, cerfeuil
sel, poivre

Mixez les cornichons, les câpres, l'oignon, et les herbes dans la cuve du Micro munie du couteau métal. Réservez la préparation et remplacez le couteau métal par l'accessoire émulsionneur. Préparez la mayonnaise comme indiquée p.12. Incorporez le hachis réservé, puis donnez 2/3 pulsions. Assaisonnez à votre convenance.

Accompagne steak tartare, poissons…

Sauce béarnaise

• Préparation : 10 mn. • Cuisson : 10 mn.

Pour 4 personnes
2 échalotes
2 branches d'estragon
100 g de beurre froid
2 jaunes d'œufs
10 cl de vinaigre
sel, poivre

Hachez les échalotes et l'estragon à l'aide du Micro (4/5 pulsions).

Dans une petite casserole à fond épais, mettez le hachis, le vinaigre, le sel et le poivre. Faites réduire de moitié à feu doux.

Versez la réduction dans la cuve, ajoutez les jaunes d'œufs et donnez 3 pulsions. Ajoutez le beurre coupé en dés et donnez 5 à 6 pulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée.

Accompagne toutes les viandes grillées.

Sauce cocktail

• Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes
1 bol de mayonnaise
1 c.s. de ketchup
1 c.s. de Porto ou de Cognac
1 c.c. de sauce Worcestershire
2 gouttes de Tabasco
1 c.s. de crème fraîche

Reprenez la recette de la mayonnaise classique. Une fois la mayonnaise montée, ajoutez les autres ingrédients et donnez 5/6 pulsions jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Accompagne avocat, crevettes…

Sauce rouille

• • Préparation : 10 mn.

Pour 4 personnes
2 c.c. de pulpe d'ail
2 jaunes d'œufs
25 cl d'huile d'olive
1 c.s. de concentré de tomates
1 g de safran en poudre
1 pincée de cayenne
sel

Mettez dans la cuve la pulpe d'ail, les jaunes d'œufs, le safran, le cayenne, salez légèrement et donnez 5/6 pulsions. Puis versez l'huile d'olive par le compartiment liquides du couvercle sans cesser de mixer (pendant 20 à 40 s).
Incorporez alors le concentré de tomates et donnez quelques pulsions pour homogénéiser la sauce.
Les jaunes d'œufs doivent être à température ambiante.
Accompagne la bouillabaisse, les poissons frits ou pochés…

Pesto

• • Préparation : 7 mn.

Pour 4 personnes
2 petites gousses d'ail
1 bouquet de basilic
50 g de pignons de pin
10 cl d'huile d'olive
fleur de sel, poivre

Lavez le basilic, détachez les feuilles et séchez-les. Pelez les gousses d'ail, coupez-les en 2 et retirez le germe central. Placez dans la cuve l'ail, le basilic, les pignons de pin, le poivre et 1 c.c. de fleur de sel. Donnez 10 pulsions environ jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez alors l'huile d'olive par le compartiment liquides du couvercle sans cesser de mixer.
Délicieux avec des pâtes. Vous pouvez éventuellement ajouter un peu de parmesan.

Harissa

• • Préparation : 15 mn.

Pour 4 personnes
250 g de piments rouges
1 gousse d'ail
1 c.c. de coriandre
1 c.c. de carvi
5 c.s. d'huile d'olive
1 c.c. de sel
1 c.c. de cumin (optionnel)

Enlevez les pépins des piments, rincez-les et égouttez-les plusieurs fois dans une passoire. Placez-les dans la cuve du Micro avec l'ail coupé en 4 et dégermé, donnez 6/7 pulsions. Ajoutez les autres ingrédients et donnez à nouveau 4/5 pulsions.
Transvasez la harissa dans un petit pot avec couvercle et recouvrez de 3 c.s. d'huile d'olive : ainsi préparée, la harissa peut se conserver plusieurs semaines au réfrigérateur.

Sauce au curry

• Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes
6 c.s de crème fraîche
1 c.c. curry
3 c.c. de jus de citron

Mettez tous les ingrédients dans la cuve et donnez 3/4 pulsions.

Onctueuse en accompagnement d'une salade de cœurs de palmier, d'une salade de poulet… Pour varier les plaisirs, remplacez le jus de citron par 1 c.c. de moutarde à l'ancienne.

Sauce moutarde et miel

• Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes
1 c.s. de miel
5 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de moutarde à l'ancienne
2 c.s. de jus de citron
1/2 gousse d'ail pressée

Placez dans la cuve : le miel, la moutarde, le jus de citron et la pulpe d'ail. Donnez 2 pulsions, puis ajoutez par le compartiment liquides l'huile d'olive en laissant fonctionner en continu (10 s env.).

Sublime une salade d'endives aux noix, accompagnée de blancs de poulet émincés.

Sauce pamplemousse

• Préparation : 5 mn.

Pour 6 personnes
1 yaourt nature
1 pamplemousse rose
2 c.s. d'huile de tournesol
1 c.c. de ciboulette
sel, poivre

Mettez le yaourt, le jus de pamplemousse et l'huile dans la cuve, donnez 2/3 pulsions. Parsemez de ciboulette ciselée et assaisonnez selon votre goût.

Suggestion d'accompagnement : salade, avocat, crevette, pamplemousse…

Sauce au thon

• • Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes
4 c.s. de fromage blanc battu 0%
1 c.s. de thon au naturel
1/2 échalote
1 brin de persil plat
3 brins de ciboulette
sel, poivre

Placez l'échalote, le persil et la ciboulette dans la cuve : donnez 2/3 pulsions. Ajoutez le thon, le fromage blanc, sel et poivre et mixez 10 s.

Une sauce allégée pour accompagner des crudités.

Sauce des îles

• • Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes
10 cl de crème fraîche liquide
le jus d'1 citron vert
2 c.s de lait de coco
2 gouttes de Tabasco
sel, poivre

Mettez tous les ingrédients dans la cuve et donnez 3/4 pulsions.

Une touche exotique pour accompagner des entrées à base de poissons.

Sauce piquante latino

• • Préparation : 7 mn.

Pour 4 personnes
4 piments verts
1/4 d'oignon
1 brin de coriandre
1 brin de persil
2 c.s. de jus de citron
2 c.s. d'huile d'olive
3 c.c. de vinaigre
1 c.c. de fleur de sel

Ouvrez les piments, retirez les pépins et coupez-les en morceaux de 2 cm. Placez-les dans la cuve avec l'oignon, la coriandre et le persil. Donnez 4/5 pulsions. Ajoutez les autres ingrédients et laissez tourner 30 s en continu.

Sauce chilienne, très piquante, qui accompagne aussi bien poissons, viandes ou légumes. Si vous craignez le piquant utilisez des piments doux !

Sauce thaïlandaise

• • Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes
4 c.s. de jus de citron
3 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de sauce soja
1 c.s. d'huile de sésame
1 pincée de sucre roux
1 cm^3 de gingembre frais
1/2 gousse d'ail
10 feuilles de basilic
1 pincée de chili en poudre

Pelez le gingembre et la gousse d'ail et mettez-les dans la cuve avec les feuilles de basilic. Donnez 5/6 pulsions. Ajoutez les autres ingrédients et donnez à nouveau 3/4 pulsions.

Servez avec un mélange de crudités : carottes râpées, pousses de soja, laitue, champignons noirs…

Vinaigrette aux tomates cerises

• • Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes
8 tomates cerises
6 c.s. d'huile d'olive
1/2 gousse d'ail
1 c.s. de vinaigre balsamique
10 feuilles de basilic
fleur de sel, poivre du moulin

Placez les tomates cerises, le basilic et le morceau d'ail dans la cuve. Salez et poivrez à votre convenance. Donnez 3/4 pulsions, puis ajoutez par la goulotte le vinaigre et l'huile en laissant fonctionner en continu (10 s env.).

Accompagne agréablement une salade de pâtes ou de haricots verts.

Anchoïade

• • Préparation : 10 mn.

Pour 4 personnes
200 g d'anchois à l'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 c.c. de vinaigre balsamique
1 tranche de pain de mie
20 cl d'huile d'olive
poivre

Essuyez les anchois dans du papier absorbant, trempez la tranche de pain de mie dans du lait et essorez-la. Mettez dans la cuve les anchois, le pain, les gousses d'ail dégermées, le vinaigre et le poivre. Mixez jusqu'à obtenir une pommade, environ 30 s. Mettez en marche continu 20 s environ et versez l'huile petit à petit par le compartiment liquides du couvercle jusqu'à complète absorption de l'huile.

Accompagne délicieusement les légumes crus.

Caviar d'aubergines

• • • Préparation : 10 mn. • Cuisson : 1 h.

Pour 4 personnes
1 petite aubergine
1 gousse d'ail
2 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de jus de citron
gros sel
fleur de sel, poivre

Préchauffez votre four à 180°C (T6). Lavez, essuyez l'aubergine et piquez-la avec une fourchette. Posez l'aubergine dans un plat à four tapissé de gros sel et laissez cuire 45 mn environ jusqu'à ce que la peau soit flétrie et la chair tendre. Laissez refroidir.

Coupez la gousse d'ail en 2 et retirez le germe. Coupez l'aubergine en 2 et videz la pulpe à l'aide d'une cuillère dans la cuve. Ajoutez les autres ingrédients et donnez 10 pulsions environ jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Parsemez d'olives noires hachées et servez avec des tranches de pain de campagne grillé.

Dip à la mode créole

• • Préparation : 10 mn. • Cuisson : 5 mn.

Pour 4 personnes
1 poivron rouge
10 cl de lait de coco
200 g de fromage blanc
le jus d'1/2 citron vert
sel, piment en poudre

Lavez, épépinez et émincez le poivron. Faites cuire 5 mn le poivron dans le lait de coco. Ajoutez une pincée de sel et une de piment. Laissez refroidir, puis versez dans la cuve du Micro. Ajoutez le fromage blanc, le citron vert et donnez 2/3 pulsions, puis mixez 30 s en continu.
Une façon originale d'accompagner les crudités.

Fenouil & Chèvre frais

• • Préparation : 10 mn.

Pour 4 personnes
1/2 bulbe de fenouil
100 g de fromage de chèvre frais
1/2 citron
ciboulette, menthe, cerfeuil
25 g de noisettes
1 filet d'huile de noisette
sel, poivre

Concassez les noisettes (6/7 pulsions) dans la cuve et réservez. Lavez, coupez le bulbe de fenouil en petits morceaux puis placez-les dans la cuve et donnez quelques pulsions. Ajoutez le jus de citron, le chèvre, l'huile, les herbes, sel, poivre et redonnez 5/6 pulsions. Parsemez de noisettes.
A servir avec des tranches de pain grillé.

Guacamole

• • Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes
2 avocats mûrs
1 c.s. de crème fraîche
1 citron vert
tabasco
1 petit oignon (ou oignon nouveau)
huile d'olive
sel, poivre

Coupez l'oignon en 4 et placez-le dans la cuve. Donnez 3 pulsions, puis ajoutez les avocats pelés et coupés en gros morceaux, le jus de citron, la crème fraîche, quelques gouttes de tabasco et un filet d'huile d'olive. Mixez environ 1 mn jusqu'à obtenir une purée homogène et assaisonnez selon votre goût.
Vous pouvez pour finir ajouter quelques dés de tomates.
A servir avec des tortillas (chips de maïs).

Rillettes de thon

• Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes
1 boîte de thon au naturel (190 g net)
2 c.s. de crème fraîche
1 c.c. d'huile d'olive
1 c.c. de moutarde
le jus d'½ citron
ciboulette
fleur de sel, poivre

Emiettez grossièrement le thon et versez-le dans la cuve. Ajoutez les autres ingrédients, donnez 4/5 pulsions. C'est prêt !

Tartinez sur des tranches de pain de campagne grillé.

Sauce dijonnaise

• Préparation : 3 mn.

Pour 4 personnes
2 tranches de jambon blanc
2 c.s de crème fraîche
1 c.c de moutarde à l'ancienne

Placez dans la cuve le jambon coupé grossièrement, la crème fraîche et la moutarde à l'ancienne. Donnez 4/5 pulsions. C'est prêt !

Accompagne des bâtonnets de carottes, courgettes, chou-fleur…

Sauce outre-manche

• Préparation : 5 mn. • Cuisson : 5 mn.

Pour 4 personnes
100 g de cottage cheese
100 g de fromage blanc
1 boîte de crabe (170 g net)
50 g d'olives vertes
1 c.s. de whisky
sel, poivre

Mettez tous les ingrédients dans la cuve. Donnez 2/3 pulsions et mixez 30 s en continu.

A déguster avec des biscuits salés.

Sauce tomato-poivron

• • Préparation : 15 mn. • Cuisson : 15 mn.

Pour 4 personnes
1 bol de mayonnaise à l'huile d'olive
1 poivron rouge
1 tomate
1 gousse d'ail
1 c.c. de concentré de tomate
5 branches de basilic
1 pincée de sucre
sel, poivre

Faites griller le poivron sous le gril du four pendant 15 mn environ en le retournant régulièrement. Pendant ce temps, préparez une mayonnaise (voir p. 12) avec de l'huile d'olive et réservez-la. Remplacez l'accessoire émulsionneur par le couteau métal. Pelez, épépinez le poivron et coupez-le en morceaux. Ebouillantez la tomate, pelez-la, retirez les pépins et coupez-la en dés. Dégermez l'ail et coupez-le en 4. Lavez et détachez les feuilles de basilic, ajoutez la mayonnaise. Donnez 2/3 pulsions puis mixez 1 mn en continu.

Servez avec des chips de maïs et des crudités.

Tapenade

• • Préparation : 5 mn.

Pour 4 personnes
250 g d'olives noires ou vertes dénoyautées
2 anchois à l'huile d'olive
1 c.s. de câpres
1 c.c. de moutarde
1 citron (jus)
10 cl d'huile d'olive
poivre

Dans la cuve du Micro, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Mixez jusqu'à obtenir une pommade, environ 30 s. Mettez en marche continu pendant 10 à 20 s et versez l'huile petit à petit par le compartiment liquides du couvercle jusqu'à complète absorption de l'huile.

Délicieux sur des tranches de pain de campagne grillé.

Tarama

• • Préparation : 10 mn.

Pour 4 personnes
200 g d'œufs de cabillaud ou de carpe
1 citron (jus)
10 cl de lait
1 grosse tranche de pain blanc rassis
10 cl d'huile d'olive
sel, poivre

Retirez la croûte du pain et arrosez-le de lait. Mettez dans la cuve les œufs, le pain essoré, sel et poivre. Mixez environ 5 s jusqu' à obtenir un aspect lisse. Ajoutez l'huile petit à petit par le compartiment liquides du couvercle : le tarama doit avoir la consistance d'une mayonnaise. Versez le jus de citron, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et donnez 4/5 pulsions.

A servir sur des blinis chauds ou des rondelles de radis noir.

Tzatziki

• • • Préparation : 15 mn. + 30 mn.

Pour 4 personnes
1 petit concombre
2 ½ yaourts grecs
1 gousse d'ail dégermée
2 c.s. d'huile d'olive
1 c.s. de vinaigre de vin
1 brin de menthe
sel, poivre

Pelez le concombre et coupez-le en dés de 2 cm environ. Placez-le dans la cuve et donnez 5 pulsions. Mettez le concombre haché dans une passoire, salez et laissez dégorger 30 mn.

Pressez le concombre dans un linge. Hachez la gousse d'ail dans la cuve, puis versez les yaourts grecs, la menthe, l'huile d'olive et le vinaigre, donnez 2/3 pulsions. Ajoutez le concombre, poivrez, et donnez à nouveau 2/3 pulsions.

Servez-le bien frais sur du pain grillé ou accompagné de poissons froids ou fumés.

Purée de fenouil

• Préparation : 5 mn. • Cuisson : 15 mn.

A partir de 6 mois
50 g de pomme de terre
100 g de fenouil
1 noisette de beurre
1 pincée de cumin en poudre

Pelez la pomme de terre, lavez les légumes et coupez-les en dés. Faites cuire les légumes 15 mn à la vapeur. Mettez les légumes cuits avec le beurre et le cumin dans la cuve et donnez 4/5 pulsions puis laissez tourner 10 s en continu.

Purée de maïs

• Préparation : 6 mn. • Cuisson : 5 mn.

A partir de 6 mois
1 petite boîte de grains de maïs
15 cl de lait 1/2 écrémé
10 g de gruyère râpé
1 noisette de beurre
noix de muscade

Faites bouillir le lait. Rincez bien les grains de maïs et mettez-les dans la cuve avec le beurre, le gruyère et 1 pincée de noix de muscade. Donnez 4/5 pulsions, puis ajoutez le lait chaud petit à petit par la goulotte, en continuant d'appuyer sur la touche PULSE (pendant 1 mn environ) jusqu'à obtenir une crème bien onctueuse. Faites réchauffer la crème dans une casserole, sur feu doux, avant de servir.

Salade fraîcheur

• Préparation : 7 mn.

A partir de 8 mois
4 feuilles de laitue
8 petits radis roses (doux)
5 feuilles de persil plat
1/2 tranche de jambon blanc
5 c.s. de fromage blanc allégé
1 c.c. de jus de citron

Lavez soigneusement les radis, les feuilles de salade et le persil. Coupez le jambon et les feuilles de salade en gros morceaux. Mettez tous les ingrédients dans la cuve du Micro, et donnez quelques pulsions (10) jusqu'à obtenir un mélange homogène. Servez aussitôt.

Lapin et riz vert

• Préparation : 15 mn. • Cuisson : 10 mn.

A partir de 12 mois
30 g de râble de lapin cuit
30 g d'épinards
30 g de riz
1 noisette de beurre
1 pincée de sel

Faites cuire le riz dans une petite casserole d'eau bouillante légèrement salée. Dans une autre casserole faites cuire les épinards. Hachez finement le lapin précuit et réservez.

Mettez le riz, les épinards et le beurre dans la cuve du Micro et donnez 3/4 pulsions, puis mixez 30 s en continu. Servez le hachis de lapin accompagné de sa purée verte.

Parmentier à la carotte

• Préparation : 5 mn. • Cuisson : 15 mn.

A partir de 6 mois
50 g de pomme de terre
1 carotte
20 g de steak haché
1 noisette de beurre

Lavez la pomme de terre et la carotte, pelez-les et coupez-les en morceaux. Faites cuire les légumes ainsi que le steak à la vapeur pendant 15 mn environ. Mettez tous les ingrédients dans la cuve du Micro et donnez 4/5 pulsions puis laissez tourner en continu jusqu'à obtenir une fine purée.

Poulet à la banane

• Préparation : 5 mn. • Cuisson : 7 mn.

A partir de 6 mois
1 banane bien mûre
40 g de blanc de poulet rôti
1 c.c. de jus de citron
1 branche de cerfeuil
1 noisette de beurre

Faites cuire la banane 7 mn à la vapeur avec sa peau. Retirez la peau du poulet et coupez-le en gros morceaux. Dans la cuve, mettez le poulet et donnez quelques pulsions.

Pressez le jus de citron. Ajoutez la chair de la banane dans la cuve avec le jus de citron, le beurre et les pluches de cerfeuil. Mixez 30 s environ.

Cabillaud épinards champignons

• Préparation : 10 mn. • Cuisson : 30 mn.

A partir de 12 mois
15 g de filet de cabillaud sans arête
150 g de pousses d'épinard
50 g de champignons de Paris
1 noisette de beurre
1 filet de jus de citron

Lavez les légumes. Pelez et coupez les champignons en 2. Faites cuire les légumes 30 mn à la vapeur. Ajoutez le poisson dans le cuiseur vapeur 10 mn avant la fin de la cuisson.

Placez les légumes cuits dans la cuve du Micro et donnez 5/6 pulsions. Versez dans l'assiette de bébé et émiettez le poisson cuit par dessus.

Crème de saumon

• Préparation : 10 mn. • Cuisson : 15 mn.

A partir de 12 mois
30 g de saumon
50 g de pomme de terre
50 g de feuilles de laitue

Lavez les légumes. Pelez la pomme de terre et coupez-la en dés de 2 cm. Faites cuire les légumes 15 mn à la vapeur. Ajoutez le saumon dans le cuiseur vapeur 5 mn avant la fin de la cuisson.

Placez les légumes et le poisson cuits dans la cuve du Micro et donnez 5/6 pulsions, puis mixez 20 s. en continu. Servez tiède.

Sole à la carotte

• Préparation : 5 mn. • Cuisson : 15 mn.

A partir de 12 mois
30 g de filet de sole sans arête
1 carotte moyenne
1 c.c. de jus de citron
1 noisette de beurre
1 pincée de sel

Pelez la carotte, la coupez en morceaux et faites-la cuire 15 mn à la vapeur. Ajoutez la sole 2 mn avant la fin de la cuisson. Mettez tous les ingrédients dans la cuve et donnez 4/5 pulsions puis laissez tourner en continu (environ 30 s) jusqu'à obtenir une purée fine.

Bouillie de céréales à la pêche

• • Préparation : 7 mn. • Cuisson : 5 mn.

A partir de 6 mois
20 g de flocons d'avoine
100 g de pêche bien mûre
125 ml d'eau
1 noisette de beurre

Mélangez l'eau et les flocons dans une petite casserole et portez à ébullition. Laissez cuire 2 mn sur feu doux. Pendant ce temps, lavez la pêche, ôtez le noyau et coupez-la en dés. Versez la bouillie de céréales dans la cuve, ajoutez le beurre et la pêche. Donnez 5/6 pulsions.

Crème de fruits

• • Préparation : 5 mn.

A partir de 12 mois
100 g de framboise
1 banane mûre
1/2 sachet de sucre vanillé

Mettez la banane (coupée en gros morceaux) et les framboises dans la cuve. Donnez 4/5 pulsions, ajoutez le sucre vanillé puis mixez 10 s en continu jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mousse de dattes

• • Préparation : 7 mn.

A partir de 12 mois
100 g de dattes sèches dénoyautées
125 g de fromage blanc battu allégé

Lavez les dattes. Mettez-les dans la cuve, donnez 4 pulsions, puis ajoutez le fromage blanc. Donnez à nouveau 4/5 pulsions puis laissez tourner environ 1 mn. Servez frais

Yaourt aux fraises

• • Préparation : 5 mn.

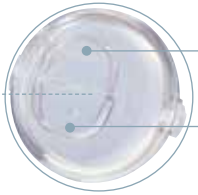
A partir de 10 mois
150 g de yaourt
4 fraises
1/2 sachet de sucre vanillé

Lavez les fraises et coupez-les en 2. Placez-les dans la cuve et donnez 4/5 pulsions. Ajoutez le yaourt (pas trop froid) et le sucre vanillé à la mousse de fruits et donnez à nouveau 2/3 pulsions, puis laissez tourner 6 s en continu.

Le Micro

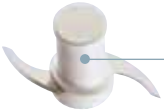
Gebruiksaanwijzing
Receptenboekje

Deksel



Invoerbuis om ingredienten toe te voegen

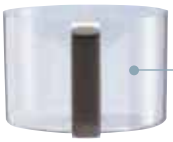
Opening om vloeistoffen toe te voegen



Metalen mes = hakken, mixen enz.

Mengmes = om te mengen en emulgeren

Spatel



Kom

Motoras

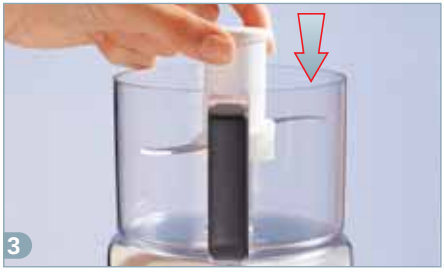
PULSE toets
(werking met tussenpozen)

Motorblok *

*** U kunt de lengte van de snoer aanpassen. Plaats de snoer op de juiste wijze in de hiertoe bestemde inkepingen om trillingen te voorkomen.**

Was de onderdelen (behalve de motorblok) zorgvuldig af, voordat u de apparaat voor de eerste keer gaat gebruiken.

Grundel de kom op de motorblok

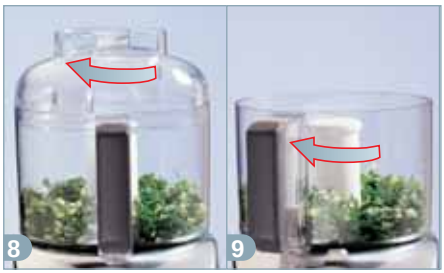


Plaats de hulpstuk op de motoras

Voeg de ingrediënten toe

Grundel de deksel

Druk op de PULSE toets



De mes staat stil = u kunt de deksel openen

Pas op! De metalen mes is zeer scherp, pak de altijd vast bij de as in de midden.

Voeg vloeistoffen toe via de vloeistoffen-opening in de deksel

Voeg vaste stoffen toe via de invoerbuis in de deksel

Duw de ingrediënten indien nodig met de spatel omlaag en druk 2 à 3 keer op de PULSE toets

Houd de mes tegen terwijl u de inhoud uits-chenkt

PULSE werking:
De apparaat schakelt automatisch uit wanneer u de toets loslaat, hierdoor kunt u de hakken en mixen perfect onder controle houden.

Continuwerking:
Om een meer homogene samenstelling te krijgen of om bereidingen te emulgeren, houdt u de toets enkele seconden lang ingedrukt.

Dubbele veiligheid:
Als de kom en de deksel niet goed vergrendeld en gesloten zijn, werkt de apparaat niet. Laat de deksel in de onvergrendelde stand, wanneer u de apparaat niet gebruikt (blz. 29).

	Max.		Werking*		Advies
	Hoeveelheid	Tijd*	P	C	
ui, sjalot	2 à 3 kom	20 s	●		in vieren gesneden
knoflook	2 à 3 kom	20 s	●		
verse tuinkruiden	2 à 3 kom	20 s	●		
gekookte ham	200 g	20 s	●		in blokjes van 2 cm
vlees	350 g	15 s		●	in blokjes van 2 cm
kaas	200 g	50 s		●	in blokjes van 2 cm
walnoten, hazelnoten	200 g	25 s	●		
vruchten	2 à 3 kom	35 s	●		in blokjes van 2 cm
groenten	2 à 3 kom	35 s	●		in blokjes van 2 cm
biscuits	50 g	30 s	●		in vieren gebroken

Algemene regel:

- Snijd de ingrediënten in blokjes van 2 cm.
- Vul de kom voor niet meer dan 2 à 3.
- Wanneer u vaste en vloeibare ingrediënten wilt mengen, verwerk dan eerst de vaste ingrediënten en voeg daarna de vloeistoffen toe.

* P werking = Pulse werking
C werking = Continuwerking

* De tijden worden slechts ter informatie gegeven: pas de duur en de aantal pulsen aan afhankelijk van de gewenste resultaat.

⚠ **Gebruik Le Micro nooit voor de hakken van zeer harde ingrediënten, zoals muskaatnoten. U loopt dan de gevaar de apparaat te beschadigen.**

Trek altijd eerst de stekker uit de stopcontact voordat u de apparaat schoonmaakt.

Maak de apparaat onmiddellijk na gebruik schoon (water + afwasmiddel).

Hulpstukken: gebruik een flessenrager om de onderkant van de hulpstukken schoon te maken.

Motorblok: schoon vegen met een vochtige zachte doek.

De is noodzakelijk u aan onderstaande voorwaarden te houden om te voorkomen dat de losse onderdelen beschadigd worden:

- Vaatwasmachine: stel de laagste temperatuur in (< 40°C) en vermijd de droogcyclus (meestal > 60°C).
- Met de hand afwassen: laat de onderdelen niet te lang in water met reinigingsmiddel ondergedompeld liggen. Gebruik geen schurende producten (vb.: metalen schuursponsjes).
- Reinigingsmiddelen: controleer op de gebruiksaanwijzing of deze geschikt zijn voor plastic artikelen.
- Met handafwas verlengt u de levensduur van het kunststof. Bij reiniging in de vaatwasser vervalt de garantie op het kunststof.

* De bladen van de mes kunnen bot worden door veelvuldig contact met bepaalde ingrediënten (peterselie, hazelnoten e.d.). U kunt de mesbladen in dit geval slijpen met een wetstaal.

⚠ **Dompel de motorblok nooit onder water.**

- Controleer of de spanning van het lichtnet overeenstemt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat wordt vermeld.
- Laat kinderen niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat. Dit apparaat is geen speelgoed; het is niet bestemd om door kinderen te worden gebruikt.
- Laat het snoer niet over de rand van het werkblad hangen. Let op dat het snoer nooit in aanraking komt met warme of natte oppervlakken.
- Gebruik het apparaat nooit nadat het gevallen is. Breng het in dat geval naar een door de fabrikant erkende klantenservice om het te laten nakijken.
- Als het snoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een persoon met gelijkwaardige vakbekwaamheid, om ieder gevaar te voorkomen.
- Het gebruik van onderdelen die niet door Magimix zijn aanbevolen of verkocht, kan verwondingen of elektrische schokken tot gevolg hebben.
- In geval van barsten, vervorming of dimensionale verandering van een onderdeel of een accessoire moet dit worden vervangen.
- Hanteer de messen altijd met de grootste voorzichtigheid, want deze zijn heel scherp.
- Plaats het mes nooit op de as, voordat u de kom goed op zijn plaats heeft gebracht.
- Steek terwijl het mes draait nooit uw vingers of een voorwerp in de toevoergoot, om geen gevaar te lopen van ernstige verwondingen en om het apparaat niet te beschadigen. Gebruik uitsluitend de aanduwer.
- Controleer of het deksel goed vlak geplaatst en vergrendeld is, voordat u het apparaat in werking stelt.
- Let op dat de motor volledig stilstaat, voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact, wanneer het niet gebruikt wordt en voordat u de accessoires op hun plaats brengt of deze losneemt om schoon te maken.
- Probeer nooit het veiligheidsmechanisme te blokkeren.
- Dompel het motorblok nooit onder water en plaats het niet in de vaatwasmachine, om ieder gevaar van elektrische schokken te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

Dit symbool wijst aan dat dit produkt niet met het gewoon huisvuil behandeld mag worden. Men moet het naar een recyclage punt voor elektrische en elektronische toestellen brengen. Meer inlichtingen over die recyclage punten zijn te verkrijgen bij het gemeentebestuur of containerpark.

Wij behouden ons het recht voor de technische kenmerken van dit apparaat op elk moment en zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.
De in dit document vermelde informatie is niet contractueel bindend en kan op elk moment worden gewijzigd.
© Alle rechten voorbehouden voor alle landen door Magimix.

TOELICHTING BIJ DE RECEPTEN

Moeilijkheid van de recept: zeer gemakkelijk - gemakkelijk - iets ingewikkelder

Maten: tl.= theelepel - el.= eetlepel

Gebruik van de metalen mes Gebruik van de emulgeermes

1 puls = 1 druk van 1 à 2 seconden op de PULSE toets

LIJST VAN RECEPTEN

De grote klassiekers

Bearnaisesaus	blz. 35
Cocktailsaus	blz. 35
Harissa	blz. 36
Klassieke mayonaise	blz. 34
Knoflooksaus	blz. 36
Mayonaise zonder olie	blz. 34
Pesto	blz. 36
Tartaarsaus	blz. 34

Koude sausen voor originele voorgerechten

Dressing met kerstomaatjes	blz. 39
Exotische saus	blz. 38
Grapefruitsaus	blz. 37
Kerriesaus	blz. 37
Mosterdsaus met honing	blz. 37
Pikante latinosaus	blz. 38
Thaise saus	blz. 39
Tonijnsaus	blz. 38

Bij de borrel

Anchoïade	blz. 40
Auberginepuree	blz. 40
Creoolse dipsaus	blz. 41
Dijonaise saus	blz. 42
Engelse saus	blz. 42
Guacamole	blz. 41
Tapenade	blz. 43
Tomatenpaprikasaus	blz. 43
Tonijnpastei	blz. 42
Venkel en verse geitenkaas	blz. 41
Tarama	blz. 44
Tzatziki	blz. 44

Babyvoeding voor kleine fijnproevers

Dadelmousse	blz. 48
Havermoutpap met perzik	blz. 48
Kabeljauw met spinazie en champignons	blz. 47
Kip met banaan	blz. 46
Konijn met groene rijst	blz. 46
Maïspuree	blz. 45
Venkelpuree	blz. 45
Verse salade	blz. 45
Vruchtenroom	blz. 48
Worteltjespuree met gehakte biefstuk	blz. 46
Yoghurt met aardbeien	blz. 48
Zalmpuree	blz. 47
Zeetong met worteltjes	blz. 47

Klassieke mayonaise

• • Bereidingstijd: 3 min.

Voor 3 tot 4 personen
1 eierdooier
1 el. scherpe mosterd
15 cl olie
zout, peper

Doe de eierdooier, de mosterd, zout, peper en 1 el. olie in de kom. Serveer 3 pulsen. Blijf op de PULSE toets drukken (continu werking), terwijl u de olie in een heel dun straaltje toevoegt via de vloeistoffen opening in de deksel totdat u de gewenste dikte heeft (ca. 30 s).

Alle ingrediënten moeten op dezelfde temperatuur zijn. U kunt naar smaak 1 tl. azijn of citroensap toevoegen. Gebruik een heel ei om een soepelere mayonaise te krijgen.

Mayonaise zonder olie

• • Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen
2 hardgekookte eierdooiers
1 tl. scherpe mosterd
220 g magere kwark
1 tl. azijn
zout, peper

Doe de eierdooiers in de kom en serveer 3 pulsen Voeg de overige ingrediënten toe en serveer 4 à 5 pulsen totdat u een homogene massa heeft.

Tartaarsaus

• • • Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen
1 beker mayonaise
4 augurkjes
2 el. kappertjes
1 bosuitje
peterselie, bieslook, kervel
zout, peper

Doe de augurkjes, de kappertjes, de ui en de tuinkruiden in de kom van de Micro voorzien van de metalen mes. Bewaar dit mengsel en vervang de metalen mes door de emulgeermes. Maak mayonaise zoals beschreven op blz. 34. Voeg de kruidenmengsel toe en serveer nog 2 à 3 pulsen. Voeg naar smaak peper en zout toe.

Lekker bij rauwe gehakte biefstuk, vis e.d.

Bearnaisesaus

 • Bereidingstijd: 10 min. • Kooktijd: 10 min.

Voor 4 personen
2 sjalotten
2 takjes dragon
100 g koude boter
2 eierdooiers
10 cl azijn
zout, peper

Hak de sjalotten en de dragon met behulp van de Micro (4 à 5 pulsen).

Doe in een kleine pan met dikke bodem de gehakte mengsel, de azijn, zout en peper.

Laat dit op een laag vuur tot de helft inkoken.

Giet de ingekookte mengsel in de kom, Voeg de eierdooiers toe en serveer 3 pulsen.

Voeg de in blokjes gesneden boter toe en serveer 5 à 6 pulsen totdat u de gewenste consistentie heeft.

Lekker bij alle soorten gegrild vlees.

Cocktailsaus

 • Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen
1 beker mayonaise
1 el. ketchup
1 el. Port of Cognac
1 tl. Worcestershire saus
2 druppels Tabasco
1 el. crème fraîche

Volg de recept van klassieke mayonaise.

Voeg, zodra de mayonaise de juiste dikte heeft, de overige ingrediënten toe en serveer 5 à 6 pulsen, totdat u een homogeen mengsel heeft.

Lekker bij avocado, garnalen e.d.

Knoflooksaus

• • Bereidingstijd: 10 min.

Voor 4 personen
2 tl. uitgeperste knoflook
2 eierdooiers
25 cl olijfolie
1 el. tomatenpuree
1 g saffraanpoeder
1 mespunt cayennepeper
zout

Doe de uitgeperste knoflook, de eierdooiers, de saffraan en de cayennepeper in de kom, voeg weinig zout toe en serveer 5 à 6 pulsen.
Giet er vervolgens onder voortdurend mixen de olijfolie bij via de vloeistoffenopening in de deksel (gedurende 20 à 40 s).
Voeg dan de tomatenpuree toe en serveer nog enkele pulsen om de saus te homogeniseren.
De eierdooiers moeten op kamertemperatuur zijn. Lekker bij vissoep en gebakken of gepocheerde vis.

Pesto

• • Bereidingstijd: 7 min.

Voor 4 personen
2 kleine knoflookteentjes
1 bosje basilicum
50 g pijnboompitten
10 cl olijfolie
zeezout, peper

Was de basilicum, haal de blaadjes van de steeltjes en dep ze droog. Pel de knoflookteentjes, snijd ze in tweeën en verwijder de kiem in de hart. Doe de knoflook, de basilicum, de pijnboompitten, de peper en 1 tl. zeezout in de kom. Serveer ongeveer 10 pulsen tot u een homogeen mengsel heeft. Voeg dan, terwijl u de PULSE toets ingedrukt houdt, de olijfolie toe via de vloeistoffenopening in de deksel.
Heerlijk bij pasta. U kunt eventueel ook wat geraspte parmezaanse kaas toevoegen.

Harissa

• • Bereidingstijd: 15 min.

Voor 4 personen
250 g rode pepers
1 knoflookteentje
1 tl. koriander
1 tl. kummel
5 el. olijfolie
1 tl. zout
1 tl. komijn (optioneel)

Verwijder de zaadjes uit de pepers, spoel de pepers verschillende keren af en laat ze uitdruipen in een zeef. Doe ze in de kom van de Micro, samen met de in vieren gesneden en van de kiem ontdane knoflook en serveer 6 à 7 pulsen Voeg de overige ingrediënten toe en serveer nogmaals 4 à 5 pulsen.
Doe de harissa over in een potje met dekseltje en bedek de saus met 3 el. olijfolie: Op deze manier bereid, kunt u de harissa meerdere weken in de koelkast bewaren.

Kerriesaus

• Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen
6 el. crème fraîche
1 tl. kerriepoeder
3 tl. citroensap

Doe alle ingrediënten in de kom en serveer 3 à 4 pulsen.

Deze romige saus smaakt heerlijk bij een salade met artisjokharten of bij kipsalade. Voor de variatie kunt u de citroensap vervangen door 1 tl. grove mosterd.

Mosterdsaus met honing

• Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen
1 el. honing
5 el. olijfolie
1 el. grove mosterd
2 el. citroensap
1/2 uitgeperst teentje knoflook

Doe de honing, de mosterd, de citroensap en de uitgeperste knoflook in de kom. Serveer 2 pulsen en voeg daarna via de vloeistoffenopening de olijfolie toe, terwijl u de Micro continu laat werken (ca.10 s).

Maakt een salade van witlof met walnoten, geserveerd met reepjes kipfilet, extra lekker.

Grapefruitsaus

• Bereidingstijd: 5 min.

Voor 6 personen
1 bekertje yoghurt
1 roze grapefruit
2 el. zonnebloemolie
1 tl. bieslook
zout, peper

Doe de yoghurt, de sap van de grapefruit en de olie in de kom, serveer 2 à 3 pulsen. Met fijngehakte bieslook bestrooien en met zout en peper op smaak maken.

Lekker bij sla, avocado, garnalen, grapefruit…

Tonijnsaus

• • Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen

4 el. magere geklopte kwark 0% vet
1 el. tonijn op water en zout uit blik
1/2 sjalot
1 takje peterselie
3 sprietjes bieslook
zout, peper

Doe de sjalot, peterselie en bieslook in de kom: serveer 2 à 3 pulsen Voeg de tonijn, de kwark, zout en peper toe en mix 10 s.

Een calooriearme saus om bij rauwe groenten te serveren.

Exotische saus

• • Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen

10 cl schenkroom
de sap van 1 limoen
2 el. kokosmelk
2 druppels Tabasco
zout, peper

Doe alle ingrediënten in de kom en serveer 3 à 4 pulsen.

Geeft een exotisch tintje aan uw voorgerechten op basis van vis.

Pikante Latinosaus

• • Bereidingstijd: 7 min.

Voor 4 personen

4 groene pepers
1/4 ui
1 takje koriander
1 takje peterselie
2 el. citroensap
2 el. olijfolie
3 tl. azijn
1 tl. zout

Snijd de pepers open, verwijder de zaadjes en snijd ze in stukken van 2 cm. Doe ze in de kom met de ui, de koriander en de peterselie. Serveer 4 à 5 pulsen. Voeg de overige ingrediënten toe en laat de Micro 30 s continu werken.

Een zeer pikante, Chileense saus die even lekker is bij vis, vlees of groente. Als u niet van te pikant houdt, gebruik dan milde pepers!

Thaise saus

• Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen
4 el. citroensap
3 el. olijfolie
1 el. sojasaus
1 el. sesamolie
1 mespunt rietsuiker
1 cm^3 verse gember
1/2 teentje knoflook
10 basilicumblaadjes
1 mespunt chilipoeder

Schil de gember en de knoflookteentje en doe ze in de kom met de basilicumblaadjes. Serveer 5 à 6 pulsen. Voeg de overige ingrediënten toe en serveer opnieuw 3 à 4 pulsen.

Serveer met gemengde rauwe groenten: geraspte worteltjes, taugé, sla, Chinese paddestoelen…

Dressing met kerstomaatjes

• Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen
8 kerstomaatjes
6 el. olijfolie
1/2 knoflookteentje
1 el. balsamico azijn
10 basilicumblaadjes
zout, versgemalen peper

Doe de kerstomaatjes, de basilicum en de knoflook in de kom. Voeg naar smaak peper en zout toe. Serveer 3 à 4 pulsen en voeg dan via de vloeistoffenopening de azijn en de olie toe, terwijl u de Micro continu laat werken (ca. 10 s).

Lekker bij een salade van pasta of sperzieboontjes.

Anchoïade

• • Bereidingstijd: 10 min.

Voor 4 personen
200 g ansjovis in olijfolie
2 teentjes knoflook
1 tl. balsamico azijn
1 sneetje witbrood
20 cl olijfolie
peper

Laat de ansjovis uitlekken op keukenpapier, week de brood in de melk en knijp de uit. Doe de ansjovis, de brood, de knoflookteentjes, waaruit u de kiem verwijderd heeft, de azijn et de peper in de kom. Mix ca. 30 s, totdat u een puree heeft. Laat de Micro ongeveer 20 s continu werken en voeg beetje bij beetje de olie toe via de vloeistoffenopening in de deksel, totdat alle olie is opgenomen.

Heerlijk bij rauwe groenten.

Auberginepuree

• • • Bereidingstijd: 10 min. • Kooktijd: 1 h.

Voor 4 personen
1 kleine aubergine
1 teentje knoflook
2 el. olijfolie
1 el. citroensap
grof zout
zout, peper

De oven voorverwarmen op 180°C. De aubergine wassen, afdrogen en er met een vork in prikken. Leg de aubergine in een schotel op een laag grof zout en laat ongeveer 45 min. garen totdat de schil gerimpeld en de vruchtvlees zacht is. Laten afkoelen.

Snijd de knoflookteentje in tweeën en verwijder de kiem. Snijd de aubergine in tweeën, schep er met een lepel de vruchtvlees uit en doe de in de kom. Voeg de overige ingrediënten toe en serveer ca. 10 pulsen totdat u een homogeen mengsel heeft.

Garneer met fijngehakte zwarte olijven en serveer er geroosterd boerenbrood bij.

Creoolse dipsaus

• • Bereidingstijd: 10 min. • Kooktijd: 5 min.

Voor 4 personen
1 rode paprika
10 cl kokosmelk
200 g kwark
de sap van een 1/2 limoen
zout, chilipoeder

Was de paprika, verwijder de zaadlijsten en snijd hem in stukjes. Laat de paprika 5 min. koken in de kokosmelk. Voeg een mespunt zout en chilipoeder toe. Laten afkoelen en in de kom van de Micro overdoen. Voeg de kwark en de limoen toe. Serveer 2 à 3 pulsen serveren en laat de Micro daarna 30 s continu werken.

Een originele dipsaus bij rauwe groenten

Venkel en verse geitenkaas

• • Bereidingstijd: 10 min.

Voor 4 personen
1 venkelknol
100 g verse geitenkaas
1/2 citroen
bieslook, munt, kervel
25 g hazelnoten
1 scheutje hazelnotenolie
zout, peper

Hak de hazelnoten (6 à 7 pulsen) in de kom en bewaar ze. Was de venkel, snijd hem in stukjes, doe deze in de kom en serveer enkele pulsen. Voeg de sap van de citroen, de geitenkaas, de olie, de tuinkruiden, zout en peper toe en serveer nogmaals 5 a 6 pulsen. Bestrooi met de hazelnoten.

Serveer er geroosterd brood bij.

Guacamole

• • Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen
2 rijpe avocado's
1 el. crème fraîche
1 limoen
tabasco
1 kleine ui (of bosuitje)
olijfolie
zout, peper

Snijd de ui in vieren en doe hem in de kom. Serveer 3 pulsen en voeg dan de gepelde en in stukken gesneden avocado toe, de sap van de limoen, de crème fraîche, enkele druppels tabasco en een scheutje olijfolie. Ongeveer 1 min. mixen tot u een homogene puree heeft en deze met peper en zout op smaak maken.

Op de laatste moment kunt u er in stukjes gesneden tomaat doorroeren.

Serveer er tortillachips bij.

Tonijnpastei

• • Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen
1 blikje tonijn
(190 g nettogewicht)
2 el. crème fraîche
1 tl. olijfolie
1 tl. mosterd
de sap van een 1/2 citroen
bieslook
zout, peper

De tonijn grof snipperen en in de kom doen. De overige ingrediënten toevoegen en 4 à 5 pulsen serveren. Uw tonijnpastei is klaar!

Besmeer er sneetjes geroosterd boerenbrood mee.

Dijonaise saus

• • Bereidingstijd: 3 min.

Voor 4 personen
2 plakjes gekookte ham
2 el. crème fraîche
1 tl. grove mosterd

Doe de grof gesneden ham, de crème fraîche en de grove mosterd in de kom. Serveer 4 à 5 pulsen. En uw saus is klaar!

Serveer er bloemkoolroosjes en in staafjes gesneden courgettes en worteltjes bij…

Engelse saus

• • Bereidingstijd: 5 min. • Kooktijd: 5 min.

Voor 4 personen
100 g cottage cheese
100 g kwark
1 blikje krab
(170 g nettogewicht)
50 g groene olijven
1 el. whisky
zout, peper

Doe alle ingrediënten in de kom. Serveer 2 à 3 pulsen en laat de Micro 30 s continu werken.

Serveer er dipzoutjes bij.

Tomatenpaprikasaus

• • Bereidingstijd: 15 min. • Kooktijd: 15 min.

Voor 4 personen
1 beker mayonaise met olijfolie
1 rode paprika
1 tomaat
1 teentje knoflook
1 tl. tomatenpuree
5 takjes basilicum
1 mespunt suiker
zout, peper

Gril de paprika ongeveer 15 min. onder de ovengril, terwijl u hem regelmatig omdraait. Maak in die tijd een mayonaise (zie blz. 34) met olijfolie en bewaar deze in de kom van de Micro. Verwijder de schil en de zaadlijsten van de paprika en snijd hem in stukken. Dompel de tomaat in kokend water, verwijder de schil en de pitjes en snijd hem in dobbelsteentjes. Snijd de knoflookteentje in vieren en verwijder de kiem. Was de basilicum en haal de blaadjes van de steel. Voeg alle ingrediënten toe aan de mayonaise, serveer 2 à 3 pulsen en laat de Micro daarna 1 min. continu werken.

Serveer de saus bij maïschips en rauwe groenten

Tapenade

• • Bereidingstijd: 5 min.

Voor 4 personen
250 g zwarte of groene ontpitte olijven
2 ansjovisfilets in olijfolie
1 el. kappertjes
1 tl. mosterd
1 citroen (sap)
10 cl olijfolie
peper

Doe alle ingrediënten, behalve de olie, in de kom van de Micro. Mixen tot u een gladde massa heeft, ca. 30 s. Laat de micro gedurende 10 tot 20 s continu werken en voeg beetje bij beetje de olie toe via de vloeistoffenopening in de deksel totdat de olie geheel is opgenomen.

Heerlijk op sneetjes geroosterd boerenbrood.

Tarama

• • Bereidingstijd: 10 min.

Voor 4 personen
200 g gerookte kuit van kabeljauw of karper
1 citroen (sap)
10 cl melk
1 dikke snee droog witbrood
10 cl olijfolie
zout, peper

Snijd de korst van de brood en week de in de melk. Doe de kuit, de uitgeknepen brood, zout en peper in de kom. Ongeveer 5 s mixen totdat u een gladde massa heeft. Voeg beetje bij beetje de olie toe via de vloeistoffenopening in de deksel: de tarama moet de consistentie hebben van een mayonaise. De citroensap erbij gieten, zonodig met zoute en peper op smaak maken en nog 4 à 5 pulsen serveren.

Lekker op warme boekweit flensjes of schijfjes rammenas.

Tzatziki

• • • Bereidingstijd: 15 min. + 30 min.

Voor 4 personen
1 kleine komkommer
2 ½ bekertje Griekse yoghurt
1 teentje knoflook zonder de kiem
2 el. olijfolie
1 el. wijnazijn
1 takje munt
zout, peper

Schil de komkommer en snijd hem in blokjes van ongeveer 2 cm. Doe deze in de kom en serveer 5 pulsen Doe de gehakte komkommer in een zeef, strooi er zout over en laat 30 min uitlekken.

Druk in een theedoek de vocht uit de komkommer. Hak de knoflookteentje in de kom van de Micro en voeg de Griekse yoghurt, de munt, de olijfolie en de azijn toe. Serveer 2 à 3 pulsen, voeg de komkommer toe, bestrooi met peper en serveer nogmaals 2 à 3 pulsen.

Koel serveren op geroosterd brood of bij koude of gerookte vis.

Venkelpuree

• • Bereidingstijd: 5 min. • Kooktijd: 15 min.

Vanaf 6 maanden
50 g aardappel
100 g venkel
1 el. boter
1 mespunt komijnpoeder

Schil de aardappel, was de groenten en snijd ze in stukken. Laat de groenten in 15 min. gaar stomen. Doe de gekookte groenten met de boter en de komijn in de kom, serveer 4 à 5 pulsen en laat 10 s continu mixen.

Maïspuree

• • Bereidingstijd: 6 min. • Kooktijd: 5 min.

Vanaf 6 maanden
1 blikje maïskorrels
15 cl halfvolle melk
10 g geraspte kaas
1 tl. boter
muskaatnoot

Breng de melk aan de kook. Spoel de maïskorrels af en doe ze in de kom met de boter, de kaas en een mespuntje nootmuskaat. Serveer 4 à 5 pulsen, voeg beetje bij beetje de warme melk toe via de vloeistoffenopening terwijl u de PULSE toets (gedurende ca. 1 min.) ingedrukt houdt, totdat u een romige crème heeft. De crème in een steelpan op laag vuur verwarmen. Heerlijk babyhapje.

Verse groentesalade

• • Bereidingstijd: 7 min.

Vanaf 8 maanden
4 blaadjes sla
8 (milde) roze radijsjes
5 blaadjes peterselie
1/2 plak gekookte ham
5 el. magere kwark
1 tl. citroensap

De radijsjes, de slablaadjes en de peterselie goed wassen. De ham en de slablaadjes in grove stukken snijden. Doe alle ingrediënten in de kom van de Micro en serveer enkele pulsen (10), totdat u een homogeen mengsel heeft. Meteen serveren.

Konijn met groene rijst

• Bereidingstijd: 15 min. • Kooktijd: 10 min.

Vanaf 12 maanden
30 g gaar konijnenvlees
30 g spinazie
30 g rijst
1 klontje boter
1 snufje zout

Kook de rijst in een pannetje met licht gezouten kokend water. Kook in een ander pannetje de spinazie. Hak de gare konijnenvlees fijn en bewaar de. Doe de rijst, de spinazie en de boter in de kom van de Micro, serveer 3 à 4 pulsen en laat dan 30 s continu mixen. Serveer de gehakte konijnenvlees samen met de groene puree.

Worteltjespuree met gehakte biefstuk

• Bereidingstijd: 5 min. • Kooktijd: 15 min.

Vanaf 6 maanden
50 g aardappel
1 wortel
20 g gehakte biefstuk
1 el. boter

Was de aardappel en de wortel, schil ze en snijd ze in stukjes. Stoom de groenten en de biefstuk in ongeveer 15 min. gaar. Doe alle ingrediënten in de kom van de Micro. Serveer 4 à 5 pulsen en laat de machine dan continu werken, totdat u een fijne puree heeft.

Kip met banaan

• Bereidingstijd: 5 min. • Kooktijd: 7 min.

Vanaf 6 maanden
1 rijpe banaan
40 g gebraden kipfilet
1 tl. citroensap
1 takje kervel
1 klontje boter

Stoom de banaan in de schil gedurende 7 min. Verwijder de vel van de kip en snijd de vlees in grove stukken. Doe de kip in de kom en serveer enkele pulsen.
Pers de citroen uit. Voeg de vruchtvlees van de banaan met de citroensap, de boter en de blaadjes kervel toe in de kom. Ongeveer 30 s mixen.

Kabeljauw met spinazie en champignons

• • Bereidingstijd: 10 min. • Kooktijd: 30 min.

Vanaf 12 maanden
15 g kabeljauwfilet zonder graten
150 g jonge spinazieblaadjes
50 g champignons
1 klontje boter
1 scheutje citroensap

Was de groenten. Maak de champignons schoon en snijd ze in tweeën. Stoom de groenten in 30 min. gaar. Voeg de vis 10 min. voor de eind van de kooktijd toe in de stoomkoker. Doe de gekookte groenten in de kom van de Micro en serveer 5 à 6 pulsen. Doe de puree op een bordje en verkruimel de kabeljauw er overheen.

Zalmpuree

• • Bereidingstijd: 10 min. • Kooktijd: 15 min.

Vanaf 12 maanden
30 g zalm
50 g aardappel
50 g slablaadjes

Was de groenten. Schil de aardappel en snijd hem in blokjes van 2 cm. Stoom de groenten in 15 min. gaar. Voeg de zalm 5 min. voor de eind van de kooktijd toe in de stoomkoker. Doe de groenten en de gekookte zalm in de kom van de Micro. Serveer 5 à 6 pulsen en laat de machine dan 20 s continu werken. Lauwwarm serveren.

Zeetong met worteltjes

• • Bereidingstijd: 5 min. • Kooktijd: 15 min.

Vanaf 12 maanden
30 g tongfilet zonder graten
1 middelgrote wortel
1 tl. citroensap
1 klontje boter
1 snufje zout

Schil de wortel, snijd hem in stukken en stoom hem in 15 min. gaar. Voeg de tong 2 min. voor de kooktijd toe. Doe alle ingrediënten in de kom, geeft 4 à 5 pulsen en laat de Micro daarna continu werken (ongeveer 30 s) totdat u een fijne puree heeft.

Havermoutpap met perzik

• • Bereidingstijd: 7 min. • Kooktijd: 5 min.

Vanaf 6 maanden
20 g havermoutvlokken
100 g rijpe perzik
125 ml water
1 el. boter

In een pannetje de water met de havermout mengen en aan de kook brengen. 2 min. op laag vuur laten doorkoken. Ondertussen de perzik wassen, ontpitten en in stukjes snijden. Doe de havermoutpap in de kom, voeg de boter en de perzik toe en serveer 5 à 6 pulsen.

Vruchtenroom

• • Bereidingstijd: 5 min.

Vanaf 12 maanden
100 g frambozen
1 rijpe banaan
1/2 zakje vanillesuiker

Doe de (in grote stukken gesneden) banaan en de frambozen in de kom. Serveer 4 à 5 pulsen, voeg de vanillesuiker toe en laat 10 s continu mixen, totdat u een homogeen mengsel heeft.

Dadelmousse

• • Bereidingstijd: 7 min.

Vanaf 12 maanden
100 g ontpitte gedroogde dadels
125 g geklopte magere kwark

Was de dadels. Doe ze in de kom, serveer 4 pulsen en voeg de kwark toe. Serveer opnieuw 4 à 5 pulsen en laat de machine ongeveer 1 min. continu werken. Koud serveren.

Yoghurt met aardbeien

• • Bereidingstijd: 5 min.

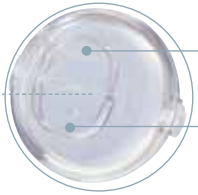
Vanaf 10 maanden
150 g yoghurt
4 aardbeien
1/2 zakje vanillesuiker

Was de aardbeien en snijd ze in tweeën. Doe ze in de kom en serveer 4 à 5 pulsen. Voeg de (niet te koude) yoghurt en de vanillesuiker toe aan de vruchtenmousse. Opnieuw 2 à 3 pulsen serveren en de Micro dan 6 s continu laten werken.

Le Micro

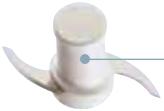
Bedienungsanleitung
Rezeptbuch

Deckel



Öffnung zum Hinzufügen fester Zutaten

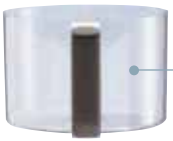
Einfüllöffnung für Flüssigkeiten



Metallmesser zum Hacken, Mixen usw.

Emulgierer zum Vermischen, Emulgieren usw.

Schaber



Mixbehälter

Motorachse

Momentschalter (Momentbetrieb)

Motorblock *

*** Die Länge des Stromkabels lässt sich anpassen. Fügen Sie es in die dafür vorgesehen Vertiefungen ein, um Vibrationen zu vermeiden.**

Vor dem ersten Gebrauch sämtliche Teile (außer dem Motorblock) sorgfältig waschen.

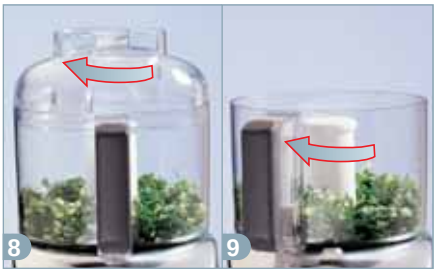
Mixbehälter auf dem Motorblock festdrehen

Zubehörteil auf die Antriebsachse setzen

Zutaten einfüllen

Deckel aufsetzen und festdrehen

Impulsschalter betätigen



Bei Messerstillstand öffnen

Vorsicht, das Messer ist sehr scharf und sollte deshalb immer nur am zentralen weißen Teil eingesetzt bzw. herausgenommen werden.

Hinzufügen von flüssigen Zutaten durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten

Hinzufügen von festen Zutaten durch die entsprechende Öffnung

Zutaten gegebenenfalls mit dem Schaber lösen und 2-3 Mal den Momentschalter betätigen

Messer beim Ausgießen festhalten

Momentbetrieb:
Das Gerät schaltet sich beim Loslassen des Momentschalters automatisch aus, wodurch sich die Verarbeitung beim Hacken und Mixen einwandfrei überprüfen lässt.

Dauerbetrieb:
Um eine homogenere Masse zu erhalten und zum Emulgieren bestimmter Zutaten den Momentschalter einige Sekunden lang gedrückt halten.

Doppelter Schutz:
Wenn der Mixbehälter oder der Deckel nicht einwandfrei eingesetzt bzw. geschlossen wurden, lässt sich das Gerät nicht einschalten. Bei Nichtgebrauch den Deckel nicht schließen (S. 53).

	Maximal		*Betriebsart**		*Empfehlung*
	Menge	Zeit*	M	D	
Zwiebeln, Schalotten	2/3 Schüssel	20 s	●		vierteln
Knoblauch	2/3 Schüssel	20 s	●		
Kräuter	2/3 Schüssel	20 s	●		
Gekochter Schinken	200 g	20 s	●		2 –cm-Würfel
Fleisch	350 g	15 s		●	2 –cm-Würfel
Käse	200 g	50 s		●	2 –cm-Würfel
Hasel- bzw. Walnüsse	200 g	25 s	●		
Obst	2/3 Schüssel	35 s	●		2 –cm-Würfel
Gemüse	2/3 Schüssel	35 s	●		2 –cm-Würfel
Zwieback	50 g	30 s	●		vierteln

Im Allgemeinen:

- Zutaten in 2-cm-Würfel schneiden.
- Schüssel nur zu zwei Dritteln füllen.
- Beim Verarbeiten fester und flüssiger Zutaten zunächst die festen Zutaten verarbeiten, dann die flüssigen hinzufügen.

* Betriebsart M = Momentbetrieb
Betriebsart D = Dauerbetrieb

* Die angegebenen Zeiten sind Durchschnittswerte. Die Betriebsdauer und die Anzahl der Impulse müssen dem gewünschten Ergebnis angepasst werden.

Verwenden Sie Le Micro niemals zum Zerkleinern sehr harter Zutaten wie z. B. Muskatnuss. Das Gerät könnte dadurch beschädigt werden.

Vor dem Reinigen stets den Netzstecker ziehen

Nach dem Gebrauch umgehend reinigen (Wasser + Spülmittel)

Die Hohlräume der Zubehörteile mit einer Flaschenbürste reinigen

Den Motorblock mit einem feuchten weichen Tuch abwischen

Folgende Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um eine Beschädigung der abnehmbaren Teile zu vermeiden:

- Spülmaschine: Die niedrigste Temperatur (< 40° C) wählen und den Trockengang (meistens > 60°C) vermeiden
- Handspülen: Die Zubehörteile nicht zu lange mit Spülmittel im Wasser lassen. Scheuernde Putzmittel (Metallschwämme usw.) vermeiden.
- Reinigungsmittel: Die Herstellerangaben auf die Verträglichkeit mit Kunststoffteilen hin überprüfen.

* Bei häufigem Schneiden bestimmter Zutaten (Petersilie, Haselnüsse usw.) kann das Messer stumpf werden. Die Klingen in dem Fall mit einem Wetzstein schärfen.

⚠ **Den Motorblock nie in Wasser tauchen!**

- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung der auf dem Typenschild angegebenen Gerätespannung entspricht.
- Kinder in der Nähe des Gerätes nicht unbeaufsichtigt lassen. Das Gerät ist kein Spielzeug und eignet sich nicht dazu, von Kindern benutzt zu werden.
- Das Stromkabel nicht neben der Arbeitsfläche herunterhängen lassen. Es nie mit einer heißen oder feuchten Fläche in Kontakt kommen lassen.
- Das Gerät auf keinen Fall benutzen, wenn es heruntergefallen ist. Das Gerät zu einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle bringen, um es untersuchen zu lassen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Händler, seinem Kundendienst oder entsprechend qualifiziertem Personal ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Bei der Verwendung von Ersatzteilen, die nicht von Magimix empfohlen oder verkauft werden, besteht die Gefahr von Verletzungen und Stromschlägen.
- Wenn ein Bestand- oder Zubehörteil Risse aufweist, seine Farbe verliert, sich verformt oder wenn sich seine räumliche Ausdehnung verändert, muss es ausgetauscht werden.
- Die Messer stets sehr vorsichtig handhaben, da sie sehr scharf geschliffen sind.
- Das Messer nie auf die Antriebsachse setzen, bevor der Mixbehälter korrekt eingesetzt wurde.
- Nie die Hände oder einen Gegenstand in den Einfüllschacht stecken, wenn das Gerät in Betrieb ist, um schwere Verletzungen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden. Den Stopfer benutzen.
- Sich vor der Inbetriebnahme vergewissern, dass der Deckel waagerecht aufgesetzt und festgedreht wurde.
- Sich vor dem Reinigen vergewissern, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.
- Den Stecker aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht benutzt wird, bevor Zubehörteile eingesetzt werden und bevor es zum Reinigen auseinander genommen wird.
- Den Motorblock nie in Wasser tauchen oder in die Spülmaschine stellen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.

Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss zu einer für die Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten geeigneten Sammelstelle gebracht werden. Für Informationen zu solchen Sammelstellen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung oder an Ihre Mülldeponie.

Wir behalten uns vor, die technischen Eigenschaften dieses Gerätes jederzeit und ohne Vorankündigung zu ändern. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben sind nicht vertraglich bindend und können jederzeit verändert werden.
© Magimix. Alle Rechte für alle Länder vorbehalten.

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Schwierigkeitsgrad: sehr leicht - leicht - etwas schwieriger

Maße: TL = Teelöffel – EL = Esslöffel

Verwendung des Metallmessers

Verwendung des Emulgierers

Impuls = 2-3 Sekunden lange Betätigung des Momentschalters

LISTE DER REZEPTE

Die Klassiker

Béarner Sauce	p. 59
Cocktailsauce	p. 59
Harissa	p. 60
Mayonnaise	p. 58
Mayonnaise ohne Öl	p. 58
Pesto	p. 60
Rouille	p. 60
Tatarsauce	p. 58

Kalte Saucen zur Verfeinerung von Vorspeisen

Currysauce	p. 61
Grapefruitsauce	p. 61
Karibische Sauce	p. 62
Scharfe Latinosauce	p. 62
Senfhonigsauce	p. 61
Thailändische Sauce	p. 63
Thunfischsauce	p. 62
Vinaigrette mit Kirschtomaten	p. 63

Zum Aperitif

Auberginenpüree	p. 64
Dijoner Senfsauce	p. 66
Englische Sauce	p. 66
Fenchel und frischer Ziegenkäse	p. 65
Guacamole (Avocado-Dip)	p. 65
Karibik-Dip	p. 65
Sardellenpaste	p. 64
Tapenade	p. 67
Tarama	p. 68
Thunfischpastete	p. 66
Tomaten-Paprika-Sauce	p. 67
Tzatziki	p. 68

Für unsere kleinen Feinschmecker

Dattelcreme	p. 72
Erdbeerjoghurt	p. 72
Fenchelpüree	p. 71
Frischer Salat	p. 69
Haferbrei mit Pfirsich	p. 72
Hühnchen mit Banane	p. 70
Kabeljau mit Spinat und Pilzen	p. 71
Kaninchen mit grünem Reispüree	p. 70
Lachscreme	p. 71
Maispüree	p. 69
Obstpüree	p. 72
Rinderhack-Kartoffel mit Möhre	p. 70
Seezunge mit Möhre	p. 69

Mayonnaise

• • Zubereitungszeit: 3 min.

Für 3-4 Personen
1 Eigelb
1 EL starker Senf
15 cl Speiseöl
Salz und Pfeffer

Eigelb, Senf, Salz Pfeffer und 1 EL Öl in den Mixbehälter geben. Dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Den Schalter anschließend gedrückt halten (Dauerbetrieb) und das restliche Öl vorsichtig durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz ereicht ist (ca. 30 Sek.).

Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben. Sie können nach Belieben 1 TL Essig oder Zitronensaft hinzufügen. Für eine cremigere Mayonnaise das gesamte Ei verwenden.

Mayonnaise ohne Öl

• • Zubereitungszeit: 5 min.

Für 4 Personen
2 hart gekochte Eigelb
1 TL starker Senf
220 g fettarmer Quark
1 TL Essig
Salz und Pfeffer

Das Eigelb in den Mixbehälter geben und dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen, bis eine homogene Masse entsteht.

Tatarsauce

• • • Zubereitungszeit: 5 mn

Für 4 Personen
1 Portion Mayonnaise
4 Gewürzgurken
2 EL Kapern
1 kleine junge Zwiebel
Petersilie, Schnittlauch, Kerbel
Salz und Pfeffer

Gurken, Kapern, Zwiebel und Kräuter in den mit dem Metallmesser versehenen Mixbehälter geben und ein paarmal kurz den Momentschalter betätigen. Das Verarbeitungsgut aufheben und das Messer durch den Emulgierer ersetzen. Die Mayonnaise wie weiter oben beschrieben zubereiten. Das aufgehobene Verarbeitungsgut dazugeben, zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen und abschmecken.

Passt gut zu Tatar, Fisch u. a.

Béarner Sauce

• • Zubereitungszeit: 10 min. • Garzeit: 10 min.

Für 4 Personen
2 Schalotten
2 Zweige Estragon
100 g kalte Butter
2 Eigelb
100 ml Essig
Salz und Pfeffer

Die Schalotten und den Estragon im Micro klein hacken (4-5 Impulse). Das Verarbeitungsgut mit Essig, Salz und Pfeffer in einen Kochtopf mit dickem Boden geben und bei schwacher Hitze auf die Hälfte reduzieren. Die Masse in den Mixbehälter geben, das Eigelb hinzugeben und dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Die in Würfel geschnittene Butter hinzugeben und fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Passt gut zu gegrilltem Fleisch.

Cocktailsauce

• • Zubereitungszeit: 5 min.

Für 4 Personen
1 Portion Mayonnaise
1 EL Ketchup
1 EL Portwein oder Cognac
1 TL Worcestershire-Sauce
2 Tropfen Tabasco
1 EL Crème fraîche

Die Mayonnaise wie weiter oben beschrieben zubereiten. Sobald sie die gewünschte Konsistenz hat, die anderen Zutaten hinzufügen und fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen, bis eine homogene Masse entsteht.

Passt gut zu Avocados, Krabben u. a.

Rouille

• • Zubereitungszeit: 10 min.

Für 4 Personen
2 TL Knoblauchpaste
2 Eigelb
250 ml Olivenöl
1 EL Tomatenmark
1 g Safranpulver
1 Prise Cayennepfeffer
Salz

Knoblauchpaste, Eigelb, Safranpulver und Cayennepfeffer in den Mixbehälter geben, leicht salzen und fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen. Anschließend das Olivenöl durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten gießen und dabei das Gerät ständig eingeschaltet lassen (20-40 Sek.)
Das Tomatenmark hinzugeben und der Sauce mit einigen Impulsen eine gleichmäßige Beschaffenheit verleihen.
Die Eigelb müssen Zimmertemperatur haben.
Passt gut zu Bouillabaisse sowie u. a. zu gebratenem oder pochiertem Fisch.

Pesto

• • Zubereitungszeit: 7 min.

Für 4 Personen
2 kleine Knoblauchzehen
1 Strauch Basilikum
50 g Pinienkerne
100 ml Olivenöl
Salz (Fleur de sel) und Pfeffer

Das Basilikum waschen, die Stängel entfernen und die Blätter trocknen. Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und den mittleren Keim entfernen. Knoblauch, Basilikum, Pinienkerne, Pfeffer und 1 TL Salz in den Mixbehälter geben. Etwa zehnmal kurz den Momentschalter betätigen, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend das Olivenöl durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten hinzugeben und dabei das Gerät im Dauerbetrieb laufen lassen.
Passt hervorragend zu Nudelgerichten. Sie können gegebenenfalls etwas Parmesan hinzufügen

Harissa

• • Zubereitungszeit: 15 min.

Für 4 Personen
250 g Chilischoten
1 Knoblauchzehe
1 TL Koriander
1 TL (echter) Kümmel
5 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 TL Kreuzkümmel (wahlweise)

Die Samen aus den Chilischoten entfernen und die Schoten mehrmals waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Mitsamt dem geschnittenen und entkeimten Knoblauch in den Mixbehälter des Micro geben und sechs- bis siebenmal kurz den Momentschalter betätigen. Die anderen Zutaten hinzufügen und erneut vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen.
Die Würzpaste in ein kleines Glas mit Deckel füllen und mit 3 EL Olivenöl bedecken. So lässt sie sich mehrere Wochen lang im Kühlschrank aufbewahren

Currysauce

• Zubereitungszeit: 5 min.

Für 4 Personen
6 EL Crème fraîche
1 TL Curry
3 TL Zitronensaft

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und drei- bis viermal kurz den Momentschalter betätigen.

Passt hervorragend zu Palmenherzensalat, Hühnersalat u. a. Zur Abwechslung kann der Zitronensaft auch durch einen Teelöffel Senf nach alter Art ersetzt werden.

Senfhonigsauce

• Zubereitungszeit: 5 min.

Für 4 Personen
1 EL Honig
5 EL Olivenöl
1 EL Senf (nach alter Art)
2 EL Zitronensaft
1/2 gepresste Knoblauchzehe

Honig, Senf, Zitronensaft und Knoblauch in den Mixbehälter geben. Zweimal kurz den Momentschalter betätigen und dann bei Dauerbetrieb (ca. 10 Sek.) das Olivenöl durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten hinzugeben.

Passt hervorragend zu einem Chicoreesalat mit Walnüssen und Hühnchenbrust.

Grapefruitsauce

• Zubereitungszeit: 5 min.

Für 6 Personen
1 Joghurt
1 rosa Grapefruit
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Joghurt, Grapefruitsaft und Öl in den Mixbehälter geben und zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen und abschmecken.

Als Ergänzung zu: Salat, Avocado, Garnelen, Grapefruit usw.

Thunfischsauce

• • Zubereitungszeit: 5 min.

Für 4 Personen
4 EL Speisequark ohne Fett
1 EL Thunfisch natur
1/2 Schalotte
1 Zweig glatte Petersilie
3 Halme Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Die halbe Schalotte, die Petersilie und den Schnittlauch in den Mixbehälter geben und zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Thunfisch, Quark sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und 10 Sek. lang mixen.

Eine fettarme Sauce zu Rohgemüse.

Karibische Sauce

• • Zubereitungszeit: 5 min.

Für 4 Personen
100 ml flüssige Crème fraîche
1 gepresste Limette
2 EL Kokosmilch
2 Tropfen Tabasco
Salz und Pfeffer

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und drei- bis viermal kurz den Momentschalter betätigen.

Ein exotischer Touch für aus Meerestieren zubereitete Vorspeisen.

Scharfe Latinosauce

• • Zubereitungszeit: 7 min.

Für 4 Personen
4 grüne Chilischoten
1/4 Zwiebel
1 Zweig Koriander
1 Zweig Petersilie
2 EL Zitronensaft
2 EL Olivenöl
3 TL Essig
1 TL Salz (Fleur de sel)

Die Samen aus den Chilischoten entfernen und diese in zwei cm lange Stücke schneiden. Mit Zwiebel, Koriander und Petersilie in den Mixbehälter geben. Vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und das Gerät etwa 30 Sek. lang im Dauerbetrieb laufen lassen.

Diese sehr scharfe chilenische Sauce passt sowohl zu Fisch als auch zu Fleisch und Gemüse. Wenn Sie es nicht zu scharf mögen, können Sie mildere Chilischoten verwenden.

Thailändische Sauce

• Zubereitungszeit: 5 min.

Für 4 Personen
4 EL Zitronensaft
3 EL Olivenöl
1 EL Sojasauce
1 EL Sesamöl
1 Prise brauner Zucker
1 cm^3 frischer Ingwer
1/2 Knoblauchzehe
10 Blätter Basilikum
1 Prise Chilipulver

Ingwer und Knoblauch schälen und mit den Basilikumblättern in den Mixbehälter geben. Fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen. Die restliche Zutaten hinzugeben und wiederum drei- bis viermal kurz den Momentschalter betätigen.

Mit verschiedenen Sorten Rohgemüse servieren: geraspelte Möhren, Sojasprossen, Kopfsalat, Chinamorcheln usw.

Vinaigrette mit Kirschtomaten

• Zubereitungszeit: 5 min.

Für 4 Personen
8 Kirschtomaten
6 EL Olivenöl
1/2 Knoblauchzehe
1 EL Balsamessig
10 Blätter Basilikum
Salz (Fleur de sel)
und frisch gemahlener Pfeffer

Kirschtomaten, Basilikum und Knoblauchzehe in den Mixbehälter geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Drei- bis viermal kurz den Momentschalter betätigen und bei Dauerbetrieb (ca. 10 Sek.) durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten das Olivenöl hinzugeben.

Passt gut zu Nudel- oder Bohnensalat.

Sardellenpaste

• • Zubereitungszeit: 10 min.

Für 4 Personen
200 g Sardellen in Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 TL Balsamessig
1 Scheibe Weißbrot
200 ml Olivenöl
Pfeffer

Die Sardellen in Küchenkrepp trocknen, die Scheibe Weißbrot in Milch einweichen und ausdrücken. Die Sardellen, das Brot, die entkeimten Knoblauchzehen, den Essig und den Pfeffer in den Mixbehälter geben. Etwa 30 Sek. mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Das Gerät anschließend erneut 20 Sek. laufen lassen und dabei nach und nach das Olivenöl durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten hinzugeben, bis es ganz vermengt ist.

Passt hervorragend zu Rohgemüse.

Auberginenpüree

• • • Zubereitungszeit: 10 min. • Garzeit: Std.

Für 4 Personen
1 kleine Aubergine
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
Grobes Salz
Salz (Fleur de sel) und Pfeffer

Ofen auf 180° C (Stufe 6) vorheizen. Die Aubergine waschen, abtrocknen und mit einer Gabel Löcher hineinstechen. In eine mit grobem Salz ausgelegte Auflaufform legen und etwa 45 Min. backen, bis die Schale ausgetrocknet und das Fruchtfleisch zart ist. Abkühlen lassen.

Die Knoblauchzehe halbieren und entkeimen. Die Aubergine halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in den Mixbehälter geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und etwa zehnmal kurz den Momentschalter betätigen, bis eine homogene Masse entsteht.

Mit gehackten schwarzen Oliven bestreuen und gerösteten Scheiben Landbrot servieren.

Karibik-Dip

• • Zubereitungszeit: 10 min. • Garzeit: 5 min.

Für 4 Personen
1 rote Paprika
100 ml Kokosmilch
200 g Speisequark
1/2 gepresste Limette
Salz, Pimentpulver

Die Paprikaschote waschen, entkernen, in Stücke schneiden und 5 Min. in der Kokosmilch kochen. Je eine Prise Salz und Pimentpulver hinzufügen. Abkühlen lassen und in den Mixbehälter geben. Quark und Limettensaft hinzugeben und zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Anschließend 30 Sek. lang mixen.

Ein origineller Dip für Rohgemüse.

Fenchel mit frischem Ziegenkäse

• • Zubereitungszeit: 10 min.

Für 4 Personen
1 Fenchelknolle
100 g frischer Ziegenkäse
1/2 Zitrone
Schnittlauch, Minze, Kerbel
25 g Haselnüsse
1 Spritzer Haselnussöl
Salz und Pfeffer

Die Haselnüsse in der Schüssel zerkleinern (6-7 Impulse) und aufheben. Die Fenchelknolle waschen, in kleine Stücke schneiden, in den Mixbehälter geben und ein paarmal kurz den Momentschalter betätigen. Zitronensaft, Ziegenkäse, Kräuter, Salz und Pfeffer hinzugeben und fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen. Mit den gemahlenen Haselnüssen bestreuen.

Mit geröstetem Brot servieren.

Guacamole (Avocado-Dip)

• • Zubereitungszeit: 5 min.

Für 4 Personen
2 reife Avocados
1 EL Crème fraîche
1 Limette
Tabasco
1 kleine (oder junge) Zwiebel
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Die Zwiebel vierteln und in den Mixbehälter geben. Dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Die geschälten und in große Stücke geschnittenen Avocados, den Zitronensaft, die Crème fraîche, einige Tropfen Tabasco und einen Spritzer Olivenöl hinzufügen. Etwa 1 Min. mixen, bis sich eine homogene Masse bildet. Abschmecken.

Zum Abschluss gegebenenfalls einige Würfel Tomate hinzufügen.

Mit Tortilla-Chips servieren.

Thunfischpastete

• • Zubereitungszeit: 5 min.

Für 4 Personen
1 Dose (190g netto) Thunfisch natur
2 EL Crème fraîche
1 TL Olivenöl
1 TL Senf
1/2 gepresste Zitrone
Schnittlauch
Salz (Fleur de sel) und Pfeffer

Den Thunfisch grob zerkleinern und in den Mixbehälter geben. Die anderen Zutaten hinzufügen und vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen.

Als Aufstrich auf gerösteten Scheiben Landbrot.

Dijoner Senfsauce

• • Zubereitungszeit: 3 min.

Für 4 Personen
2 Scheiben gekochter Schinken
2 EL Crème fraîche
1 TL Senf (nach alter Art)

Den Schinken grob zerkleinern und mit der Crème fraîche und dem Senf in den Mixbehälter geben. Vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen.

Als Dip für in Stangen geschnittenes Gemüse wie z. B. Blumenkohl, Zucchini oder Möhren.

Englische Sauce

• • Zubereitungszeit: 5 min. • Garzeit: 5 min.

Für 4 Personen
100 g Hüttenkäse
100 g Speisequark
1 Dose Krebsfleisch (170 g netto)
50 g grüne Oliven
1 EL Whisky
Salz und Pfeffer

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben. Zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen und dann das Gerät 30 Sek. im Dauerbetrieb laufen lassen.

Mit Salzgebäck servieren.

Tomaten-Paprika-Sauce

• • Zubereitungszeit: 15 min. • Garzeit: 15 min.

Für 4 Personen
1 Portion Mayonnaise mit Olivenöl
1 rote Paprikaschote
1 Tomate
1 Knoblauchzehe
1 TL Tomatenmark
5 Zweige Basilikum
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer

Die Paprikaschote etwa 15 Min. im Backrohr auf Grillstellung (oder Oberhitze) rösten und dabei regelmäßig wenden. Währenddessen eine Mayonnaise mit Olivenöl wie weiter oben beschrieben zubereiten und im Mixbehälter des Micro aufheben. Die Schoten schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe entkeimen und vierteln. Die Basilikumblätter waschen und von den Stängeln lösen. Sämtliche Zutaten zur Mayonnaise hinzufügen, zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen und dann 1 Min. mixen.

Mit Tortilla-Chips und Rohgemüse servieren.

Tapenade

• • Zubereitungszeit: 5 min.

Für 4 Personen
250 g entsteinte grüne oder schwarze Oliven
2 Sardellenfilets in Olivenöl
1 EL Kapern
1 TL Senf
1 gepresste Zitrone
100 ml Olivenöl
Pfeffer

Alle Zutaten außer dem Olivenöl in den Mixbehälter des Micro geben. Etwa 30 Sek. mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend 10-20 Sek. im Dauerbetrieb laufen lassen und dabei nach und nach das Olivenöl durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten gießen, bis es vollständig untergemengt ist.

Köstlich als Aufstrich auf gerösteten Scheiben Landbrot.

Tarama

• • Zubereitungszeit: 10 min.

Für 4 Personen
200 g Rogen vom Kabeljau oder Karpfen
1 gepresste Zitrone
100 ml Milch
1 dicke Scheibe altbackenes Weißbrot
100 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer

Das Weißbrot entrinden und mit Milch übergießen. Den Rogen, das ausgedrückte Brot sowie Salz und Pfeffer in den Mixbehälter geben. Etwa 5 Sek. mixen, bis sich eine homogene Masse bildet. Das Olivenöl nach und nach durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten hinzufügen: Tarama sollte in etwa eine gleiche Beschaffenheit haben wie Mayonnaise. Den Zitronensaft hinzufügen, abschmecken und vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen.

Auf warmen Blini oder auf Rettichscheiben servieren.

Tzatziki

• • Zubereitungszeit: 15 min. + 30 min.

Für 4 Personen
1 kleine Salatgurke
2 ½ Becher griechischer Joghurt
1 Knoblauchzehe ohne Keime
2 EL Olivenöl
1 EL Weinessig
1 Zweig Minze
Salz und Pfeffer

Die Gurke schälen und in 2-cm-Würfel schneiden. In den Mixbehälter geben und fünfmal kurz den Momentschalter betätigen. Die Gurkenraspeln in ein Sieb geben, salzen und 30 Min. ziehen lassen.

Die Gurkenraspeln in einem Tuch abtrocknen. Die Knoblauchzehe im Mixbehälter zerkleinern und den Joghurt, die Minze, das Olivenöl und den Essig hinzugeben. Zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen. Die Gurke hinzufügen, pfeffern und erneut zwei- bis dreimal kurz den Momentschalter betätigen.

Gut gekühlt zu geröstetem Brot oder zu kaltem bzw. geräuchertem Fisch servieren.

Seezunge mit Möhre

• • Zubereitungszeit: 5 min. • Garzeit: 15 min.

Ab 6 Monaten
30 g Seezungenfilet
1 mittelgroße Möhre
1 TL Zitronensaft
1 Butterflöckchen
1 Prise Salz

Die Möhre schälen, in Stücke schneiden und etwa 15 Min. dampfgaren. 2 Min. vor Ende des Garvorgangs das Seezungenfilet in den Dampfgarer geben. Sämtliche Zutaten in den Mixbehälter geben und vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen. Anschließend etwa 30 Sek. im Dauerbetrieb laufen lassen, bis sich ein feines Püree bildet.

Maispüree

• • Zubereitungszeit: 6 min. • Garzeit: 5 min.

Ab 6 Monaten
1 kleine Dose Mais
150 ml halbfette Milch
10 g geriebener Käse (Gruyère)
1 TL Butter
Muskatnuss

Die Milch zum Kochen bringen. Den Mais sorgfältig spülen und mit der Butter, dem Käse und einer Prise Muskatnuss in den Mixbehälter geben. Vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen und dann nach und nach die Milch durch die Einfüllöffnung für Flüssigkeiten gießen. Dabei etwa 1 Min. den Momentschalter betätigen, bis sich eine cremige Masse bildet. Das Püree vor dem Servieren bei niedriger Hitze in einem Topf aufwärmen.

Frischer Salat

• • Zubereitungszeit: 7 min.

Ab 8 Monaten
4 Blätter Kopfsalat
8 milde Radieschen
5 Blätter glatte Petersilie
1/2 Scheibe gekochter Schinken
5 EL fettarmer Speisequark
1 TL Zitronensaft

Radieschen, Salatblätter und Petersilie sorgfältig waschen. Den Schinken und die Salatblätter in große Stücke schneiden. Sämtliche Zutaten in den Mixbehälter des Micro geben und mehrmals (etwa zehnmal) kurz den Momentschalter betätigen, bis sich eine homogene Masse bildet. Gleich servieren.

Kaninchen mit grünem Reispüree

• • Zubereitungszeit: 15 min. • Garzeit: 10 min.

Ab 12 Monaten
30 g gegartes Kaninchenfleisch
30 g Spinat
30 g Reis
1 Butterflöckchen
1 Prise Salz

Den Reis in einem kleinen Kochtopf in leicht gesalzenem Wasser garen. In einem anderen Topf den Spinat garen. Das gegarte Kaninchenfleisch klein hacken und aufheben. Reis, Spinat und Butter in den Mixbehälter des Micro geben und drei- bis viermal kurz den Momentschalter betätigen, dann 30 Sek. mixen. Das Kaninchenhack mit dem grünen Püree servieren.

Rinderhack-Kartoffel mit Möhre

• • Zubereitungszeit: 5 min. • Garzeit: 15 min.

Ab 6 Monaten
50 g Kartoffel
1 Möhre
20 g Rinderhack
1 EL Butter

Die Kartoffel und die Möhre waschen, schälen und in Stücke schneiden. Gemüse und Rinderhack etwa 15 Min. dampfgaren. Sämtliche Zutaten in den Mixbehälter des Micro geben, vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen und dann so lange im Dauerbetrieb laufen lassen, bis ein gleichmäßiges Püree entsteht.

Hühnchen mit Banane

• • Zubereitungszeit: 5 min. • Garzeit: 7 min.

Ab 6 Monaten
1 reife Banane
40 g gebratene Hühnerbrust
1 TL Zitronensaft
1 Zweig Kerbel
1 Butterflöckchen

Die Banane 7 Min. mitsamt der Schale dampfgaren. Die Hühnerbrust (ohne Haut) in große Stücke schneiden, in den Mixbehälter geben und ein paarmal kurz den Momentschalter betätigen. Die Zitrone auspressen. Das Fruchtfleisch der Banane, den Zitronensaft, die Butter und die Kerbelblätter in den Mixbehälter geben und etwa 30 Sek. mixen.

Kabeljau mit Spinat und Pilzen

• Zubereitungszeit: 10 min. • Garzeit: 30 min.

Ab 12 Monaten
15 g Kabeljaufilet
150 g Spinatblätter
50 g Champignons
1 Butterflöckchen
1 Spritzer Zitronensaft

Das Gemüse waschen. Die Pilze schälen und halbieren. Das Gemüse 30 Min. dampfgaren. 10 Min. vor Ende des Garvorgangs den Fisch in den Dampfgarer geben.
Das gegarte Gemüse in den Mixbehälter des Micro geben und fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen. In den Kinderteller gießen und den gegarten Fisch in kleinen Stücken drüberstreuen.

Lachscreme

• Zubereitungszeit: 10 min. • Garzeit: 15 min.

Ab 12 Monaten
30 g Lachs
50 g Kartoffeln
50 g Kopfsalat

Das Gemüse waschen. Die Kartoffeln schälen und in 2-cm-Würfel schneiden. Das Gemüse 15 Min. dampfgaren. 5 Min. vor Ende des Garvorgangs den Fisch in den Dampfgarer geben. Das Gemüse und den Fisch in den Mixbehälter des Micro geben und fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen. Anschließend 20 Sek. mixen und lauwarm servieren.

Fenchelpüree

• Zubereitungszeit: 5 min. • Garzeit: 15 min.

Ab 12 Monaten
50 g Kartoffeln
100 g Fenchel
1 EL Butter
1 Prise Kümmelpulver

Die Kartoffeln schälen. Das Gemüse waschen, in Würfel schneiden und 15 Min. dampfgaren. Das gare Gemüse mit der Butter und dem Kümmel in den Mixbehälter geben und vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen. Anschießend 10 Sek. im Dauerbetrieb laufen lassen.

Haferbrei mit Pfirsich

• • Zubereitungszeit: 7 min. • Garzeit: 5 min.

Ab 6 Monaten
20 g Haferflocken
100 g reifer Pfirsich
1/8 l Wasser
1 EL Butter

Wasser und Haferbrei in einem kleinen Topf vermischen und zum Kochen bringen. 2 Min. bei schwacher Hitze garen lassen. Währenddessen den Pfirsich schälen, entsteinen und in Würfel schneiden. Den Haferbrei in den Mixbehälter geben, und die Butter sowie den Pfirsich hinzugeben. Fünf- bis sechsmal kurz den Momentschalter betätigen.

Obstpüree

• • Zubereitungszeit: 5 min.

Ab 12 Monaten
100 g Himbeeren
1 reife Banane
1/2 Tüte Vanillezucker

Die in große Stücke geschnittene Banane und die Himbeeren in den Mixbehälter geben. Vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen, den Vanillezucker hinzufügen und etwa 10 Sek. lang mixen, bis sich eine homogene Masse bildet.

Dattelcreme

• • Zubereitungszeit: 7 min.

Ab 12 Monaten
100 g getrocknete entkernte Datteln
125 g fettarmer Speisequark

Die Datteln waschen und in den Mixbehälter geben. Viermal kurz den Momentschalter betätigen und den Quark hinzugeben. Erneut vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen und etwa 1 Min. im Dauerbetrieb mixen. Kühl servieren.

Erdbeerjoghurt

• • Zubereitungszeit: 5 min.

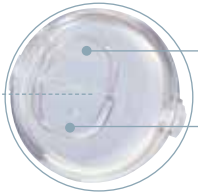
Ab 10 Monaten
150 g Joghurt
4 Erdbeeren
1/2 Tüte Vanillezucker

Die Erdbeeren waschen und halbieren. In den Mixbehälter geben und vier- bis fünfmal kurz den Momentschalter betätigen. Den nicht zu kalten Joghurt und den Vanillezucker dem Obstmus hinzufügen und erneut drei- bis vier mal kurz den Momentschalter betätigen. Anschließend 6 Sek. im Dauerbetrieb laufen lassen.

Le Micro

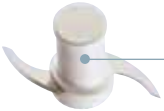
Istruzioni per l'uso
Libro di ricette

Coperchio



Fessura per aggiunta solidi

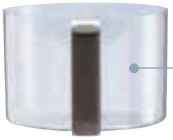
Foro per aggiunta liquidi



Coltello in metallo = trita, miscela, ...

Emulsionatore = mescola, omogeneizza, ...

Spatola



Bacinella

Perno motore

Tasto PULSE
(funzionamento intermittente)

Blocco motore *

*** Potete regolare la lunghezza del cavo di alimentazione. Posizionarlo correttamente nelle tacche previste per evitare le vibrazioni.**

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura gli elementi (escluso il blocco motore).

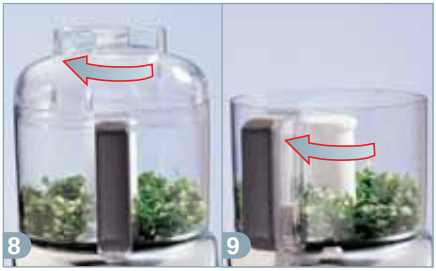
Agganciate la bacinella al blocco motore

Posizionare l'accessorio sul perno motore

Aggiungere gli ingredienti

Bloccare il coperchio

Premere il tasto PULSE



Lame ferme = potete aprire

Attenzione, le lame del coltello in metallo sono molto taglienti, prenderlo sempre per il mozzo centrale.

Aggiunta di liquidi dal foro per liquidi del coperchio

Aggiunta di solidi dalla fessura del coperchio

Se necessario raccogliere gli alimenti sul fondo dell'apparecchio con la spatola e dare 2/3 impulsi

Tenere fermo il coltello mentre si versa il contenuto

Modo intermittente:
Rilasciando la pressione sul tasto, l'apparecchio si ferma automaticamente, permettendo cosi di controllare perfettamente le preparazioni frullate e tritate.

Modo funzionamento continuo:
Per ottenere una consistenza più omogenea o per emulsionare alcune preparazioni, mantenere premuto il tasto per alcuni secondi.

Doppia sicurezza:
Se la bacinella e il coperchio non sono bloccati e chiusi correttamente, l'apparecchio non potrà funzionare. Quando non usate l'apparecchio si consiglia di non bloccare il coperchio (pagina 77).

	Max.		Modo *		Consigli
	Quantità	Tempo*	I	C	
Cipolla, scalogno	2/3 bacinella	20"	●		Tagliati a quarti
Aglio	2/3 bacinella	20"	●		
Erbe fresche	2/3 bacinella	20"	●		
Prosciutto cotto	200 g	20"	●		Cubetti di 2 cm
Carne	350 g	15"		●	Cubetti di 2 cm
Formaggio	200 g	50"		●	Cubetti di 2 cm
Noci, nocciole	200 g	25"	●		
Frutta	2/3 bacinella	35"	●		Cubetti di 2 cm
Verdura	2/3 bacinella	35"	●		Cubetti di 2 cm
Fette biscottate	50 g	30"	●		Sbriciolate in 4 pezzi

In generale:

- Tagliare gli alimenti a cubetti di 2 cm.
- Non riempire il bacinella oltre i 2/3 della sua capacità.
- Quando volete mescolare solidi e liquidi: lavorare dapprima i solidi e aggiungere in seguito i liquidi.

* Modo I = Modo intermittente
Modo C = Modo funzionamento continuo

* I tempi vengono forniti a titolo indicativo: adattare la durata e il numero d'impulsi a seconda del risultato che si desidera ottenere.

⚠ **Non utilizzare mai il "Micro" per tritare ingredienti molto duri, come ad esempio la noce moscata, perché rischiereste di danneggiarlo.**

Staccare sempre la spina prima della pulizia

Pulire subito dopo l'uso (acqua + liquido detersivo per i piatti)

Accessori: utilizzare uno spazzolino per pulire la base degli accessori

Blocco motore: pulire con uno panno morbido inumidito

Bisogna tassativamente rispettare alcune condizioni per evitare di danneggiare seriamente le componenti:

- Lavastoviglie: selezionare la temperatura più bassa (< 40°C) ed evitare il ciclo di asciugatura (generalmente > 60°C)
- Lavaggio a mano: evitare di lasciare troppo a lungo gli elementi immersi nel detersivo. Evitare i prodotti abrasivi come le pagliette d'acciaio.
- Detersivi: verificare sulle istruzioni per l'uso che siano compatibili con gli elementi in plastica.

* Le lame del coltello possono smussarsi in seguito a contatto frequente con alcuni alimenti (prezzemolo, nocciole,…). Potete affilarle con un affila coltelli.

Non immergere mai il blocco motore nell'acqua.

- Verificare che la tensione del vostro impianto corrisponde a quella indicata sulla piastrina segnaletica.
- Non lasciare mai i bambini senza sorveglianza quando sono nei pressi dell' apparecchio. Questo apparecchio non è un giocattolo e non è stato progettato per essere utilizzato da bambini.
- Non far pendere il cavo di alimentazione dal piano di lavoro. Non metterlo mai a contatto con una superficie calda o bagnata.
- Non utilizzare mai l'apparecchio dopo una sua caduta. Portarlo presso un servizio di assistenza accreditato dal fabbricante per farlo esaminare.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio di assistenza accreditato o da una persona qualificata per evitare qualsiasi pericolo.
- L'uso di pezzi non raccomandati o non venduti da Magimix può causare ferite o scosse elettriche.
- In caso di fenditure, di scolorimento, di deformazione o di modifica delle dimensioni di un pezzo o di un accessorio, quest'ultimo dovrà essere cambiato.
- Manipolare sempre il coltello con estrema precauzione perché le lame sono molto affilate e taglienti.
- Non inserire mai il coltello sull'asse prima di aver messo correttamente la vasca.
- Non introdurre in alcun caso le mani o un utensile all'interno del contenitore quando il coltello è in funzione per non rischiare gravi ferite e per non danneggiare l'apparecchio. Utilizzare il pressino.
- Assicurarsi che il coperchio sia posato bene orizzontalmente e che sia bloccato prima di avviare l'apparecchio.
- Assicurarsi che il motore sia completamente fermo prima di pulire l'apparecchio.
- Staccare sempre la presa dell'apparecchio quando non è utilizzato e prima d'installare gli accessori o di smontarlo per la pulizia.
- Non ostacolare in alcun caso il meccanismo di sicurezza.
- Non immergere mai il blocco motore nell'acqua o nel lavastoviglie per evitare scosse elettriche.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno.
- Questo apparecchio è destinato unicamente a un uso domestico.

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere eliminato con i rifiuti domestici. Deve essere portato in un centro di riciclaggio per attrezzature elettriche ed elettroniche. Contattare il vostro rivenditore o il comune per conoscere gli indirizzi di questo tipo di centri di recupero dei rifiuti.

Ci riserviamo il diritto di modificare senza preavviso e in qualsiasi momento le caratteristiche tecniche di questo apparecchio. Le informazioni che figurano in questo documento non sono contrattuali e possono essere modificate in qualsiasi istante. © Tutti i diritti riservati per tutti i paesi dalla Magimix.

COME LEGGERE LE RICETTE

Difficoltà della ricetta: molto facile - facile - elaborata

Uso del coltello metallico

Uso dell'accessorio emulsionatore

1 impulso = 1 pressione di 1 o 2 secondi sul tasto PULSE

INDICE DELLE RICETTE

I classici

Harissa	pagina 84
Maionese classica	pagina 82
Maionese senza olio	pagina 82
Pesto	pagina 84
Salsa bernese	pagina 83
Salsa cocktail	pagina 83
Salsa rouille	pagina 84
Salsa tartara	pagina 82

Salse fredde per antipasti

Salsa al curry	pagina 85
Salsa alla senape e miele	pagina 85
Salsa al pompelmo	pagina 85
Salsa delle Antille	pagina 86
Salsa piccante sudamericana	pagina 86
Salsa tailandese	pagina 87
Salsa tonnata	pagina 86
Vinaigrette ai pomodorini ciliegia	pagina 87

Per l'aperitivo

Crema di melanzane	pagina 88
Dip alla creola	pagina 89
Finocchio e formaggio di capra fresco	pagina 89
Guacamole	pagina 89
Rillette di tonno	pagina 90
Salsa ai pomodori e peperoni	pagina 91
Salsa alle acciughe	pagina 88
Salsa britannica	pagina 90
Salsa di Digione	pagina 90
Tapenade (Salsa alle olive)	pagina 91
Tarama	pagina 92
Tzatziki	pagina 92

Manicaretti per piccoli buongustai

Coniglio e riso verde	pagina 94
Crema alla frutta	pagina 96
Crema di salmone	pagina 95
Insalata primavera	pagina 93
Merluzzo agli spinaci e funghi	pagina 95
Mousse di datteri	pagina 96
Pappa di cereali alla pesca	pagina 96
Parmentier alla carota	pagina 94
Pollo alla banana	pagina 94
Purea di finocchi	pagina 93
Purea di mais	pagina 93
Sogliola alla carota	pagina 95
Yogurt alle fragole	pagina 96

Maionese classica

• • Preparazione: 3 minuti

Per 3 - 4 persone
1 tuorlo
1 cucchiaio di senape forte
15 cl di olio
sale e pepe q.b.

Mettere nella bacinella il tuorlo, la senape, il sale e il pepe e 1 cucchiaio di olio. Dare 3 impulsi.
Mantenere la pressione sul tasto « pulse » (funzionamento intermittente) e aggiungere l'olio a filo dal foro per i liquidi del coperchio fino a ottenere la consistenza voluta (circa 30 secondi).
Gli ingredienti devono essere tutti alla stessa temperatura. Potete aggiungere, a seconda dei gusti, un cucchiaino di aceto o di limone. Utilizzare un uovo intero per una maionese più morbida.

Maionese senza olio "Light"

• • Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
2 tuorli d'uovo sodo
1 cucchiaino di senape forte
220 g di formaggio cremoso magro
(o yogurt cremoso naturale)
1 cucchiaino di aceto
sale e pepe

Mettere i tuorli d'uovo sodo nella bacinella e dare 3 impulsi. Aggiungere gli altri ingredienti e dare 4/5 impulsi fino ad ottenere una consistenza omogenea.

Salsa tartara

• • • Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
1 grande tazza di maionese
4 cetriolini sott'aceto
2 cucchiai di capperi
1 piccolo cipollotto
prezzemolo, erba cipollina, cerfoglio
sale e pepe q.b.

Mettere i cetriolini, i capperi, il cipollotto e le erbe nella bacinella del Micro munito di coltello metallico. Mettere da parte e sostituire il coltello metallico con l'accessorio emulsionatore. Preparare la maionese come indicato sopra. Incorporare il trito messo da parte e dare 2/3 impulsi. Aggiungere sale e pepe come si desidera.
Per accompagnare tartare, pesce,…

Salsa bernese

• • Preparazione: 10 minuti • Cottura: 10 minuti

Per 4 persone
2 scalogni
2 ciuffi di dragoncello
100 g di burro freddo
2 tuorli
10 cl di aceto
sale e pepe q.b.

Tritare gli scalogni e il dragoncello con il Micro (4/5 impulsi).

In un pentolino con fondo spesso mettere il trito, l'aceto, il sale e pepe. Far ridurre di metà a fuoco lento. Versare la preparazione nella bacinella, aggiungere i tuorli e dare 3 impulsi. Aggiungere il burro a cubetti e dare 5/6 impulsi fino ad ottenere la consistenza voluta.

Per accompagnare tutte le carni alla griglia.

Salsa cocktail

• • Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
1 tazza grande di maionese
1 cucchiaio di ketchup
1 cucchiaio di Porto o di Cognac
1 cucchiaino di salsa Worcestershire
2 gocce di Tabasco
1 cucchiaio di panna

Riprendere la ricetta della maionese classica. Dopo aver montato la maionese, aggiungere gli altri ingredienti e dare 5/6 impulsi fino ad ottenere una salsa omogenea.

Per accompagnare avocado, gamberetti,…

Salsa rouille

• • Preparazione: 10 minuti

Per 4 persone
2 spicchi d'aglio schiacciati
2 tuorli
25 cl di olio d'oliva
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 g di zafferano in polvere
1 pizzico di pepe di Cayenna
sale

Mettere nella bacinella l'aglio schiacciato, i tuorli, lo zafferano, il pepe, salare leggermente e dare 5/6 impulsi. Poi versare l'olio d'oliva dal foro per liquidi del coperchio senza smettere di frullare (per 20 - 40 secondi).

Incorporare quindi il concentrato di pomodoro e dare alcuni impulsi per rendere la salsa omogenea.

I tuorli devono essere utilizzati a temperatura ambiente.

Per accompagnare la bouillabaisse (zuppa di pesce), le fritture di pesce o il pesce lesso,...

Pesto

• • Preparazione: 7 minuti

Per 4 persone
2 piccoli spicchi d'aglio
1 mazzo di basilico fresco
50 g di pinoli
10 cl d'olio d'oliva
sale e pepe q.b.

Lavare il basilico, staccare le foglie ed asciugarle. Pelare gli spicchi d'aglio, tagliarli in due metà e togliere il germe centrale. Inserire nella bacinella l'aglio, il basilico, i pinoli, il sale e il pepe. Dare 10 impulsi circa fino ad ottenere una preparazione omogenea. Aggiungere l'olio d'oliva dal foro per i liquidi del coperchio senza arrestare l'apparecchio.

Mettete la bacinella e il coltello in freezer per 10 minuti.

Harissa

• • Preparazione: 15 minuti

Per 4 persone
250 g dei peperoncini rossi
1 spicchio d'aglio
1 cucchiaino di coriandolo
1 cucchiaino di semi di carvi
5 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di cumino
(facoltativo)

Togliere i semi dei peperoncini, sciacquarli sotto l'acqua più volte in un colapasta. Metterli nella bacinella del Micro con lo spicchio d'aglio tagliato in 4 e dare 6/7 impulsi. Aggiungere gli altri ingredienti e dare nuovamente 4/5 impulsi.

Travasare la harissa in un vasetto con coperchio e ricoprirla con un filo di olio d'oliva, la si può conservare così in frigorifero per diverse settimane.

Salsa al curry

• • Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
6 cucchiai di panna
1 cucchiaino di curry
3 cucchiaini di succo di limone

Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella e dare 3/4 impulsi.

Questa salsa vellutata può accompagnare un' insalata di cuori di palma, un'insalata di pollo… Per variare il gusto, si può sostituire il succo di limone con un cucchiaino di senape.

Salsa alla senape e al miele

• • Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
1 cucchiaio di miele
5 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaio di senape in granelli
2 cucchiai di succo di limone
1/2 spicchio d'aglio schiacciato

Introdurre nella bacinella il miele, la senape, il succo di limone e l'aglio. Dare 2 impulsi e aggiungere dal foro per i liquidi del coperchio l'olio d'oliva, lasciando l'apparecchio funzionare in continuo (circa 10 secondi).

Sublime con un'insalata belga, di gherigli di noce e petto di indivia belga e fettine.

Salsa al pompelmo

• • Preparazione: 5 minuti

Per 6 persone
1 yogurt bianco cremoso
1 pompelmo rosa
2 cucchiai di olio di semi di girasole
1 cucchiaino d'erba cipollina
sale e pepe q.b.

Mettere lo yogurt, il succo di pompelmo e l'olio nella bacinella e dare 2/3 impulsi. Cospargere con erba cipollina tritata e aggiungere sale e pepe a piacimento.

Per accompagnare insalate, avocado, gamberetti, pompelmi,…

Salsa tonnata “Light”

• • Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
4 cucchiai di formaggio cremoso magro (o yogurt cremoso naturale)
1 cucchiaio di tonno al naturale
1/2 scalogno
1 ciuffo di prezzemolo
3 fili di erba cipollina
sale e pepe q.b.

Introdurre lo scalogno, il prezzemolo e l’erba cipollina nella bacinella e dare 2/3 impulsi. Aggiungere il tonno, il formaggio, il sale e il pepe e frullare per 10 secondi.

Una salsa leggera per accompagnare le verdure crude.

Salsa delle Antille

• • Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
10 cl di panna fresca liquida
succo di 1 lime
2 cucchiai di latte di cocco
2 gocce di Tabasco
sale e pepe q.b.

Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella e dare 3/4 impulsi.

Un tocco esotico per accompagnare antipasti a base di pesce.

Salsa piccante sudamericana

• • Preparazione: 7 minuti

Per 4 persone
4 peperoncini verdi
1/4 di cipolla
1 ciuffo di coriandolo
1 ciuffo di prezzemolo
2 cucchiai di succo di limone
2 cucchiai di olio d’oliva
3 cucchiaini di aceto
1 cucchiaino di sale grosso

Aprire i peperoncini, togliere i semi e tagliarli a pezzi di 2 cm. Introdurli nella bacinella con la cipolla, il coriandolo e il prezzemolo. Dare 4/5 impulsi. Aggiungere gli altri ingredienti e far girare in continuo per circa 30 secondi.

Questa salsa cilena, molto piccante, può accompagnare pesci, carni o verdure. Se avete paura che sia troppo forte, utilizzate peperoncini dolci!

Salsa tailandese

• • Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
4 cucchiai di succo di limone
3 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaio di salsa di soia
1 cucchiaio di olio di sesamo
1 pizzico di zucchero di canna
1 piccolo pezzetto di zenzero fresco
1/2 spicchio d'aglio
10 foglie di basilico
1 pizzico di chili in polvere

Togliere la buccia dello zenzero e dello spicchio d'aglio e metterli nella bacinella assieme alle foglie di basilico. Dare 5/6 impulsi. Aggiungere gli altri ingredienti e dare nuovamente 3/4 impulsi.

Servire con un assortimento di verdure crude: carote tritate, germi di soia, lattuga, funghetti champignon,…

Vinaigrette ai pomodorini ciliegia

• • Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
8 pomodorini ciliegia
6 cucchiai di olio d'oliva
1/2 spicchio d'aglio
1 cucchiaio di aceto balsamico
10 foglie di basilico
granelli di sale e pepe macinato fresco

Introdurre i pomodorini, il basilico e lo spicchio d'aglio nella bacinella. Salare e pepare a seconda dei vostri gusti. Dare 3/4 impulsi e aggiungere dal foro l'aceto e l'olio facendo funzionare in continuo l'apparecchio (circa 10 secondi).

Per accompagnare pasta fredda, insalata di fagiolini.

Pasta di quecughe

• • Preparazione: 10 minuti

Per 4 persone
200 g di acciughe all'olio d'oliva
2 spicchi d'aglio
1 cucchiaino di aceto balsamico
1 fetta di pancarrè
20 cl di olio d'oliva
pepe

Asciugare le acciughe con carta assorbente da cucina, bagnare la fetta di pancarrè con un po' di latte. Mettere nella bacinella le acciughe, il pane, gli spicchi d'aglio ai quali avrete precedentemente tolto il germe, l'aceto e il pepe. Mescolare per circa 30 secondi fino a che non si ottiene una crema vellutata. Far funzionare l'apparecchio in continuo per circa 20 secondi e versare l'olio a filo dal foro per i liquidi del coperchio fino al completo assorbimento dell'olio.

Accompagna perfettamente le verdure crude.

Crema di melanzane

• • Preparazione: 10 minuti • Cottura: 1 ora

Per 4 persone
1 piccola melanzana
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaio di succo di limone
sale grosso
granelli di sale e pepe q.b.

Preriscaldare il forno a 180°C. Lavare, asciugare la melanzana e bucherellarla con una forchetta.

Porre la melanzana in una pirofila da forno sulla quale avrete disteso uno strato di sale grosso e far cuocere per circa 45 minuti fino a quando la polpa diventa morbida. Far raffreddare.

Tagliare lo spicchio d'aglio in 2 e togliere il germe. Tagliare la melanzana in 2 e mettere la polpa, che avrete tolto con un cucchiaio, all'interno della bacinella. Aggiungere gli altri ingredienti e dare circa 10 impulsi fino ad ottenere una crema omogenea.

Cospargere con olive nere tritate e servire su fette di pane tostato.

Dip alla creola

• • Preparazione: 10 minuti • Cottura: 5 minuti

Per 4 persone
1 peperone rosso
10 cl di latte di cocco
200 g di yogurt cremoso non acido
il succo di 1/2 lime
sale e peperoncino in polvere

Lavare, togliere i semi e tagliare a fettine il peperone. Far cuocere per 5 minuti il peperone nel latte di cocco. Aggiungere un pizzico di sale e uno di peperoncino. Far raffreddare e poi versare nella bacinella del Micro. Aggiungere lo yogurt, il lime e dare 2/3 impulsi. In seguito mescolare di continuo per circa 30 secondi.

Un modo originale d'accompagnare le verdure crude.

Finocchio e formaggio di capra fresco

• • Preparazione: 10 minuti

Per 4 persone
1 finocchio
100 g di formaggio di capra (o tipo caprino)
1/2 limone
erba cipollina, menta, cerfoglio
25 g di nocciole
1 filo d'olio di nocciole
sale e pepe q.b.

Tritare le nocciole (6/7 impulsi) nella bacinella e metterle da parte. Lavare e tagliare il finocchio a pezzetti piccoli, metterlo nella bacinella e dare qualche impulso. Aggiungere il succo di limone, il formaggio di capra, l'olio, le erbe aromatiche, il sale e il pepe e dare nuovamente 5 o 6 impulsi. Cospargere con le nocciole tritate.

Da servire su fette di pane tostato.

Guacamole

• • Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
2 avocado ben maturi
1 cucchiaio di panna
1 lime
tabasco
1 piccola cipolla (o un cipollotto)
olio d'oliva
sale e pepe q.b.

Tagliare il cipollotto in 4 pezzi e metterlo nella bacinella. Dare 3 impulsi e aggiungere gli avocado sbucciati e tagliati a grossi pezzi, il succo di limone, la panna, alcune gocce di tabasco e un filo di olio d'oliva. Frullare per circa 1 minuto fino ad ottenere una purea ben omogenea. Aggiungere sale e pepe.

Per finire potete anche aggiungere alcuni pezzetti di pomodoro.

Da servire con le tortillas (chips di mais).

Rillette di tonno

• Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
1 scatola di tonno al naturale (190 g netto)
2 cucchiai di panna
1 cucchiaio di olio d'oliva
1 cucchiaino di senape
il succo di 1/2 limone
erba cipollina
granelli di sale e pepe q.b.

Sbriciolare grossolanamente il tonno e metterlo nella bacinella. Aggiungere gli altri ingredienti e dare 4/5 impulsi. É già pronta!

Spalmare su fette di pane tostato.

Salsa di Digione

• Preparazione: 3 minuti

Per 4 persone
2 fette di prosciutto cotto piuttosto alte
2 cucchiai di panna
1 cucchiaio di senape in granelli

Mettere nella bacinella il prosciutto tagliato grossolanamente, la panna e la senape. Dare 4/5 impulsi ed è già pronta!

Accompagna cavolfiore, zucchine crude, carote,…

Salsa britannica

• Preparazione: 5 minuti • Cottura: 5 minuti

Per 4 persone
100 g di formaggio o fiocchi latte
100 g di yogurt dolce
1 scatola di polpa di granchio (170 g netto)
50 g di olive verdi
1 cucchiaio di whisky
sale e pepe q.b.

Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella. Dare 2/3 impulsi e frullare 30 secondi in continuo.

Da servire con salatini.

Salsa al pomodoro e peperoni

• Preparazione: 15 minuti • Cottura: 15 minuti

Per 4 persone
1 grande tazza di maionese all'olio d'oliva
1 peperone rosso
1 pomodoro
1 spicchio d'aglio
1 cucchiainio di concentrato di pomodoro
5 ciuffi di basilico
1 pizzico di zucchero
sale e pepe q.b.

Passate i peperoni sotto il grill del forno per circa 15 minuti, girandoli di tanto in tanto. Nel frattempo preparare la maionese (vedere pagina 82) con olio d'oliva e metterla da parte nella bacinella del Micro. Togliere pelle e semi dei peperoni e tagliarli a pezzi. Mettere per alcuni secondi il pomodoro in acqua bollente, spellarlo, togliere i semi e tagliarlo a tocchetti. Tagliare in quattro pezzi lo spicchio d'aglio. Lavare e staccare le foglie del basilico. Incorporare tutti gli ingredienti alla maionese e dare 2/3 impulsi, poi frullare per circa 1 minuto in continuo.

Servire con chips di mais e verdure crude.

Tapenade (salsa alle olive)

• Preparazione: 5 minuti

Per 4 persone
250 g di olive nere o verdi snocciolate
2 acciughe sott'olio
1 cucchiaio di capperi
1 cucchiaino di senape
succo di 1 limone
10 cl di olio d'oliva
pepe

Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella del Micro tranne l'olio d'oliva. Frullare fino a che non si ottiene una salsa cremosa (circa 30 secondi). Far funzionare l'apparecchio in continuo per 10 - 20 secondi e versare l'olio a filo dal foro per i liquidi del coperchio fino al totale assorbimento dell'olio.

Deliziosa su fette di pane tostato.

Tarama

• • Preparazione: 10 minuti

Per 4 persone
200 g di uova di merluzzo o di carpa
succo di un limone
10 cl di latte
1 grossa fetta di pane bianco raffermo
10 cl di olio d'oliva
sale e pepe q.b.

Togliere la crosta dal pane e bagnarlo con il latte. Mettere nella bacinella le uova di pesce, il pane dal quale avrete tolto l'eccesso di latte, sale e pepe. Frullare per circa 5 secondi fino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungere l'olio poco alla volta dal foro per i liquidi del coperchio: il tarama deve avere la consistenza di una maionese. Versare il succo di limone, correggere se necessario di sale e pepe e dare 4/5 impulsi.

Da servire su blinis caldi o su fettine di pane tostato.

Tzatziki

• • • Preparazione: 15 minuti + 30 minuti

Per 4 persone
1 piccolo cetriolo
2 ½ vagetti alla greca
1 spicchio d'aglio
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaio di aceto di vino
1 ciuffo di menta
sale e pepe q.b.

Togliere la buccia del cetriolo e tagliarlo a cubetti di 2 cm circa. Metterlo nella bacinella e dare 5 impulsi. Mettere il cetriolo tritato a scolare un colino con il sale per 30 minuti.

Asciugare il cetriolo in un canovaccio. Nella bacinella tritare lo spicchio d'aglio, poi aggiungere lo vagetti, la menta, l'olio d'oliva e l'aceto e dare 2/3 impulsi. Aggiungere il cetriolo, pepare e dare di nuovo 2/3 impulsi.

Servirlo ben fresco su pane tostato o per accompagnare pesci freddi o affumicati.

Purea di finocchi

• Preparazione: 5 minuti • Cottura: 15 minuti

Da 6 mesi
50 g di patate
100 g di finocchi
1 cucchiaio di burro
1 pizzico di cumino in polvere

Sbucciare la patata, lavare le verdure e tagliarle a cubetti. Fate cuocere le verdure 15 minuti a vapore. Mettere le verdure cotte con il burro e il cumino nella bacinella, dare 4/5 impulsi e poi frullare per 10 secondi.

Purea di mais

• Preparazione: 6 minuti • Cottura: 5 minuti

Da 6 mesi
1 scatola di mais piccola
15 cl di latte scremato
10 g di gruviera grattugiato
1 cucchiaino di burro
noce moscata

Fate bollire il latte. Sciacquare bene il mais sotto l'acqua e metterlo nella bacinella con il burro, il gruviera e un pizzico di noce moscata. Dare 4/5 impulsi e aggiungere il latte caldo un po' alla volta dal foro del coperchio tenendo premuto il tasto PULSE (per 1 minuto circa), fino a che non si ottiene una crema vellutata. Riscaldare questa crema in un pentolino a fuoco lento prima di servirla.

Insalata primavera

• Preparazione: 7 minuti

Da 8 mesi
4 foglie di lattuga
8 piccoli ravanelli dolci
5 foglie di prezzemolo
1/2 fetta di prosciutto cotto piuttosto alta
5 cucchiai di yogurt cremoso
1 cucchiaino di succo di limone

Lavare con cura i ravanelli, le foglie d'insalata e il prezzemolo. Tagliare il prosciutto e le foglie d'insalata a pezzi grossi. Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella del Micro e dare alcuni impulsi (10) fino a che non si ottiene una purea ben omogenea. Servire subito.

Coniglio e riso verde

• Preparazione: 15 minuti • Cottura: 10 minuti

Da 12 mesi
30 g di polpa di coniglio cotto
30 g di spinaci
30 g di riso
1 noce di burro
1 pizzico di sale

Fate cuocere il riso in acqua bollente leggermente salata. In un altro pentolino fate cuocere gli spinaci. Tritare il coniglio già cotto e metterlo da parte. Mettere il riso, gli spinaci e il burro nella bacinella del Micro, dare 3/4 impulsi, quindi frullare per 30 secondi. Servire il trito di coniglio accompagnato dal riso verde.

Parmentier alle carote

• Preparazione: 5 minuti • Cottura: 15 minuti

Da 6 mesi
50 g di patate
1 carota
20 g di carne di manzo trita
1 cucchiaio di burro

Lavare la patata e la carota, sbucciarle e tagliarle a pezzi. Far cuocere le verdure e la carne trita a vapore per circa 15 minuti. Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella del Micro, dare 4/5 impulsi, quindi far andare in continuo fino a che non si ottiene una purea vellutata.

Pollo alla banana

• Preparazione: 5 minuti • Cottura: 7 minuti

Da 6 mesi
1 banana ben matura
40 g di petto di pollo arrosto
1 cucchiaino di succo di limone
1 ciuffo di cerfoglio
1 noce di burro

Far cuocere la banana per 7 minuti a vapore con la buccia. Togliere la pelle del pollo e tagliarlo a pezzi grossi. Nella bacinella mettere il pollo e dare alcuni impulsi. Spremere il limone. Aggiungere la banana nella bacinella con il succo di limone, il burro e i ciuffi di cerfoglio. Frullare per circa 30 secondi.

Merluzzo ai funghi e spinaci

• Preparazione: 10 minuti • Cottura: 30 minuti

Da 12 mesi
15 g di filetto di merluzzo fresco senza spine
150 g di spinaci
50 g di champignon
1 noce di burro
1 filo di succo di limone

Lavare le verdure. Pulire e tagliare i funghi in 2 pezzi. Far cuocere le verdure 30 minuti a vapore. Aggiungere il pesce nella pentola a vapore 10 minuti prima della fine della cottura.

Mettere le verdure cotte nella bacinella del Micro e dare 5/6 impulsi. Versare nel piattino e sbriciolarci sopra il pesce cotto.

Crema di salmone

• Preparazione: 10 minuti • Cottura: 15 minuti

Da 12 mesi
30 g di salmone
50 g di patate
50 g di foglie di lattuga

Lavare le verdure. Sbucciare la patata e tagliarla a cubetti di 2 cm. Far cuocere le verdure a vapore per 15 minuti. Aggiungere il salmone nella pentola per la cottura a vapore 5 minuti prima della fine della cottura.

Mettere le verdure e il pesce cotto nella bacinella del Micro e dare 5/6 impulsi, poi frullare per 20 secondi. Servire tiepido.

Sogliola alla carota

• Preparazione: 5 minuti • Cottura: 15 minuti

Da 12 mesi
30 g di filetti di sogliola senza spine
1 carota media
1 cucchiaino di succo di limone
1 noce di burro
1 pizzico di sale

Pelare la carota, tagliarla a pezzi e farla cuocere per 15 minuti a vapore. Aggiungere la sogliola 2 minuti prima della fine della cottura. Mettere tutti gli ingredienti nella bacinella, dare 4/5 impulsi e quindi frullare per circa 30 secondi fino ad ottenere una purea.

Pappa di cereali alla pesca

• • Preparazione: 7 minuti • Cottura: 5 minuti

Da 6 mesi
20 g di fiocchi d'avena
100 g di pesca ben matura
125 ml di acqua
1 cucchiaio di burro

Mescolare l'acqua e i fiocchi d'avena in un pentolino e portare a ebollizione. Cuocere per 2 minuti a fuoco lento. Nel frattempo lavare la pesca, togliere il nocciolo e tagliarla a cubetti. Versare la pappa di cereali nella bacinella, aggiungere il burro e la pesca. Dare 5/6 impulsi.

Crema di frutta

• • Preparazione: 5 minuti

Da 12 mesi
100 g di lamponi
1 banana matura
1/2 bustina di zucchero vanigliato

Mettere la banana (tagliata a pezzi grossi) e i lamponi nella bacinella. Dare 4/5 impulsi, aggiungere lo zucchero vanigliato e frullare per 10 secondi fino ad ottenere una crema omogenea.

Mousse di datteri

• • Preparazione: 7 minuti

Da 12 mesi
100 g di datteri secchi snocciolati
125 g di yogurt cremoso

Lavare i datteri. Mettere nella bacinella, dare 4 impulsi, aggiungere lo yogurt cremoso. Dare di nuovo 4/5 impulsi e frullare per circa 1 minuto. Servire fresco.

Yogurt alle fragole

• • Preparazione: 5 minuti

Da 10 mesi
150 g di yogurt cremoso
4 fragole
1/2 bustina di zucchero vanigliato

Lavare le fragole e tagliarle in 2. Mettere nella bacinella, dare 4/5 impulsi. Aggiungere lo yogurt (non troppo freddo) e lo zucchero vanigliato alla mousse di frutta e dare di nuovo 2/3 impulsi, poi frullare per 6 secondi.

Réf : 460 143 - 02/2007